

## 酵母が教えてくれること —細胞膜のメンテナンスから焼酎の酒質まで—

**玉置尚徳教授**

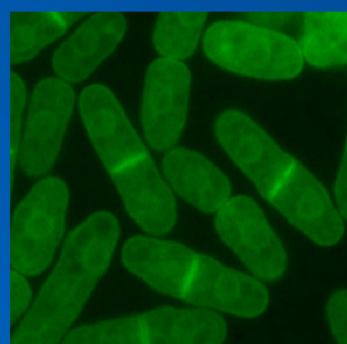
(鹿児島大学農学部

附属焼酎発酵学教育研究センター)

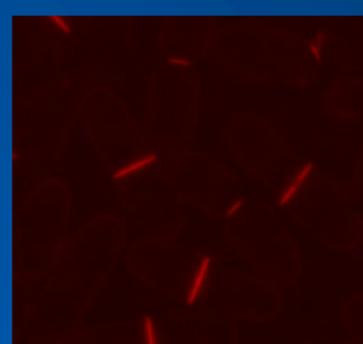
(世話人: 登田 隆 特任教授  
大学院先端物質科学研究科  
分子生命機能科学専攻)

### 《概要》

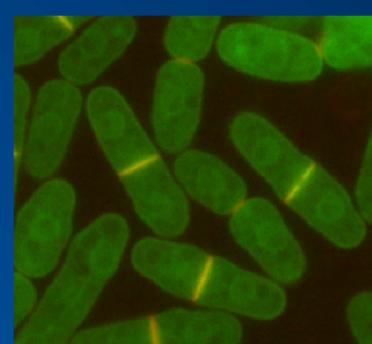
酵母は、様々な発酵食品の製造に欠かすことのできない微生物であり焼酎、日本酒、ビール、ワインの醸造はもとより、パンの製造や、味噌、醤油、酢の醸造にも用いられている。酵母はまた、ヒトとおなじ真核生物であることから、さまざまな生命現象を研究するためのモデル生物としての側面も持っている。本セミナーでは、顕微接合法による焼酎酵母の育種についてご紹介すると共に、脂質のリモデリングによって細胞膜のメンテナンスに関与する酵素遺伝子の同定と (J. Biol. Chem. 282, 34288, 2007)、新たに見出したリモデリング酵素の細胞質分裂への関与の可能性についてご紹介したい。



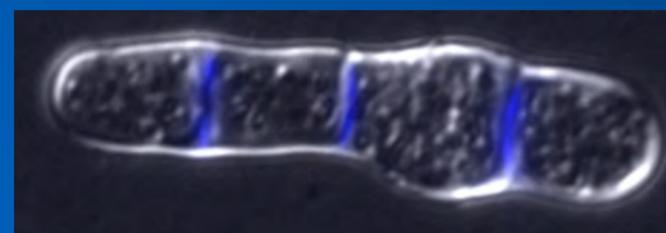
Pah1-GFP



Septum



Merge



Multi-septum in  $\Delta pah1$

※本セミナーは5研究科共同セミナーです

**開催日時: 平成 30 年 12月 19日(水) 16:00-17:00**

**会場: 広島大学先端科学総合研究棟 4F 405N講義室**

お問い合わせ先

登田 隆: E-mail: takashi-toda@hiroshima-u.ac.jp TEL 082-424-7868