

次世代を救う
広大発 Green Revolution を創出する
植物研究拠点

第23回 HiPSIセミナー

日時 令和3年
9月28日（火）16:00～17:00

場所 オンライン
Microsoft Teams コード：drtleth

演者 藤井 創太郎 助教
統合生命科学研究科 食品生命科学プログラム

果皮の乳酸菌発酵による新規食品素材開発

乳酸菌の一種である *Lactobacillus brevis* は、 γ -アミノ酪酸（GABA）を高生産することで知られています。当研究室では *L. brevis* を使って、デーツ（ナツメヤシの実）の残渣やレモンの果皮を発酵することで、GABAを高生産することに成功しています。さらに、*L. brevis* の株によって GABA 生産能力に差があることや、果皮の種類や部位に応じて株を使い分ける必要があることを見出しています。面白いことに、研究室で使用している *L. brevis* は、果皮からの抽出ペクチンだけでも生育し、同時に GABA も生産できることが分かりました。今回発見した *L. brevis* は、GABA の生産と同時にペクチンの分解能力にも優れている可能性があり、食品産業における廃棄物の削減に貢献すると考えています。今回のセミナーでは、これまでの私の研究内容の紹介も交えて、これからの研究展望について紹介します。