

「『感じる』酵母～栄養環境とアルコール発酵の関係」

渡辺 大輔 助教

奈良先端科学技術大学院大学
ストレス微生物科学研究室

(世話人:水沼 正樹 准教授
大学院先端物質科学研究科
分子生命機能科学専攻)

《概要》

細胞は、周囲の栄養環境をたえずモニターしながら代謝のリモデリングを行います。例えば、発酵産業に欠かすことのできない酵母は、グルコースが豊富に存在し、ストレスが少ない条件下ではさかんにアルコール発酵を行います。グルコースが枯渇したりストレスを感知したりすると発酵を抑制します。これは一見当たり前のことと思われるかもしれませんが、「なぜ？」と考え始めると意外と奥の深い問題であることがわかります。この問題を解くために大きなヒントを与えてくれたのが、優れた発酵力を有する清酒酵母です。今回のセミナーでは、清酒酵母の研究から見出された発酵抑制因子Rim15pプロテインキナーゼの解析をきっかけとして次第に明らかになってきた、栄養環境とアルコール発酵の関係をご紹介します。

☆アミノ酸・リン酸はアルコール発酵の味方なのか？

☆清酒醸造における微生物間相互作用の新しい意義を探る！

※本セミナーは5研究科共同セミナーです。



(グルコース抑制によってアルコール発酵に特化した酵母)

開催日時：平成 30 年 1 月 19 日(金) 14:00-15:00

会場：広島大学先端科学総合研究棟 3F 302S会議室

お問い合わせ先

水沼 正樹：E-mail mmizu49120@hiroshima-u.ac.jp TEL 082-424-7765