

准教授

村松 圭

むらまつ けい



取得学位	農学博士	
研究室・ユニット名	発酵科学	食品衛生学
研究キーワード	ビフィズス菌	
	腸内細菌	
	オリゴ糖	

オリゴ糖資化性菌に関する研究

研究の概要・特徴

機能性を有するオリゴ糖を資化する微生物を探索し食品に応用する。具体的には、現在発酵食品や機能性食品に利用されている微生物がオリゴ糖を分解利用できるか否かを判定し、新たな食品への応用の可能性を見出す。



(ビフィズス菌を培養前)

数種のビフィズス菌を新規糖質で培養（培養前）



(両端は菌なし、中心ほど菌の増殖が活発である)

数種のビフィズス菌を新規オリゴ糖で培養（培養後）

産業界等へのアピールポイント（用途・応用例等）

これまで、ビフィズス菌や乳酸菌の生化学的、酵素化学的研究を主としていましたが、現在はより食べ物、健康にシフトした研究を行なっています。現在遺伝子学的解析が主流の微生物学の研究ですが、長年当研究室で培われてきた培養技術を用いて、微生物の新たな食品利用に関する研究ができると考えています。

応用例：ハチミツの糖を資化利用できる乳酸菌の発酵利用

オリゴ糖を添加した納豆製造

乳酸菌を用いた機能性を有する発酵豆乳製造

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年までに達成を目指す17の持続可能な開発目標です。



研究シーズ一覧