

| | | | | |
|------------------|---|----|-----------------------|---|
| 所属 | 物質工学科 | 氏名 | 田崎 裕二 TASAKI, Yuji |  |
| 学位 | 博士（農学） | 職名 | 教授 | |
| 分野等 | 応用微生物学, 分子生物学 | | | |
| e-mail/URL | https://material.nagaoka-ct.ac.jp/staff/yuji-tasaki/ | | | |
| キーワード | 食用キノコ, 清酒酵母, 微生物分離 | | | |
| 研究分野 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 食用キノコの香気成分生成機構に関する研究 ・ 酵母が生成する香気成分・機能性成分に関する研究 ・ 清酒酵母の育種開発に関する研究 ・ 自然界から有用微生物（酵母, 麹菌, 乳酸菌）の分離と応用に関する研究 | | | |
| 興味のあること 技術PR・ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 細菌・菌類（糸状菌と酵母）のタンパク質・遺伝子に関する基礎的な研究技術 ・ 小スケールの清酒醸造試験と成分分析 ・ キノコの子実体発生の技術 ・ 香り成分の同定・定量 | | | |
| 特別設備 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 植物環境制御装置人工気象器（2台, キノコの子実体発生実験や米麴の製造に使用） ・ 小スケールの清酒醸造試験における一連の実験設備 ・ 分子生物学的（遺伝子操作）実験を実施する上での一般的な設備 | | | |
| 企業との連携実績 | <p>新潟県内の酒造メーカーと連携して、自然界から分離した酵母を用いた清酒を開発した。今後も継続して、同社と清酒酵母の育種開発, 分離麹菌・乳酸菌の実用化を実施する予定である。</p> | | | |