

田崎 裕二 TASAKI, Yuji

キーワード

食用キノコ / 清酒酵母 / 微生物分離

分野等

応用微生物学、分子生物学

URL

<https://material.nagaoka-ct.ac.jp/staff/yuji-tasaki/>



職名

教授

学位

博士(農学)

研究分野

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

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

植物環境制御装置人工気象器(図1、2台、キノコの子実体発生実験)

超小型製麹機を用いた米麹製造の設備

小スケールの清酒醸造試験における一連の実験設備(図2、3)

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

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。



図1 植物環境制御装置人工気象器

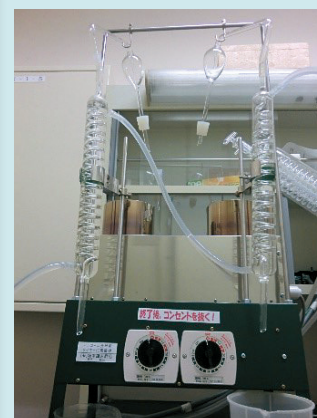


図2 分析蒸留機(清酒のアルコール度を測定する前処理に使用)



図3 振動式密度計(清酒のアルコール度と日本酒度を測定するために使用)