ライフサイエンス

D-およびL-アミノ酸の同時高感度高速分析法

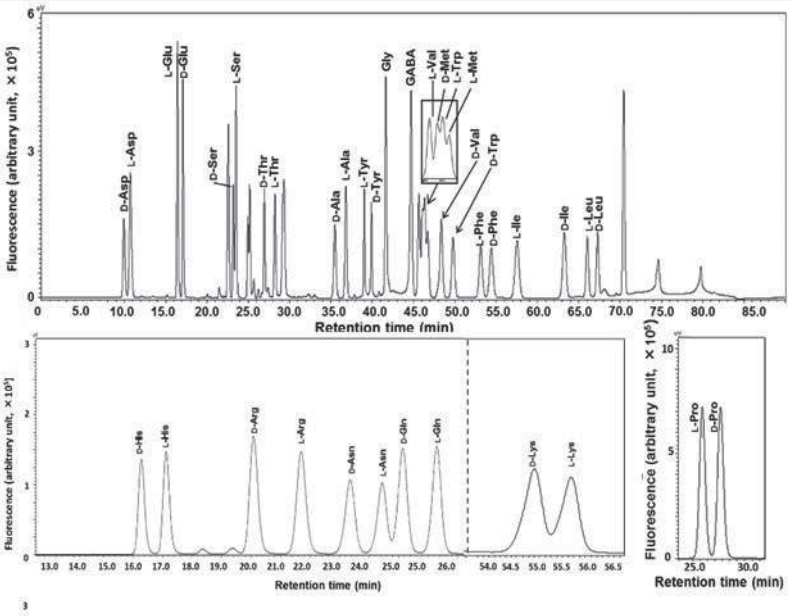
用途・応用分野

・食品、日本酒醸造、酢の醸造、味噌の醸造、リキュール製造、ノンアルコールビール製造、調味料製造、化粧品製造、各種発酵食品製造等

本技術の特徴・従来技術との比較

従来、分析試料中のアミノ酸は、D-アミノ酸とL-アミノ酸に分離定量することができなかった。本方法は、食品や医薬品原料等の試料中に含まれるD-およびL-アミノ酸を同時に高速分離し、高感度で分離定量する技術を提供する。また本法を用いて、さまざまな食品中のD-およびL-アミノ酸を定量することができ、D-およびL-アミノ酸に着目した新規機能性食品の開発を可能にする。

技術の概要



本法によるD-およびL-標準アミノ酸の分析例

＜販売：株式会社 大源味噌＞
https://daigen-miso.co.jp/c/gr24/amino-miso

特許・論文

＜特許＞
「D-アミノ酸を含有する味噌の製造方法」
（特許第7208661号）

研究者

老川　典夫
化学生命工学部　生命・生物工学科
酵素工学研究室

お問合わせ先　関西大学 社会連携部 産学官連携センター
TEL：06-6368-1245
MAIL：sangakukan-mm@ml.kandai.jp