

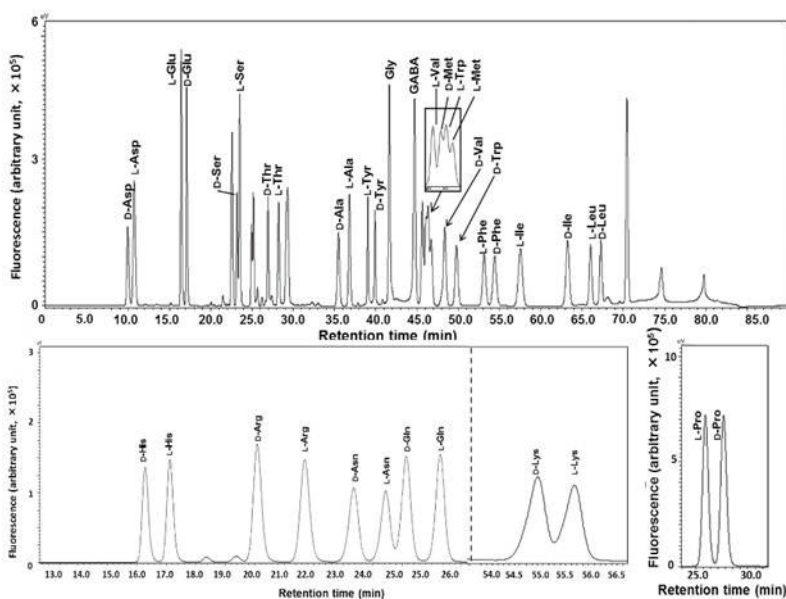
用途・応用分野

- ・日本酒醸造、酢の醸造、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



本法を用いて開発したD-アミノ酸強化黒酢を用いたフルーツ黒酢（ピュアミノセット）の販売

<販売：(株)関大パンセ>

<https://www.kandaipenseeshop.jp/products/detail/28>

特許・論文

<特許>

「食酢、及び、食酢の製造方法」
(特許第6060456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