

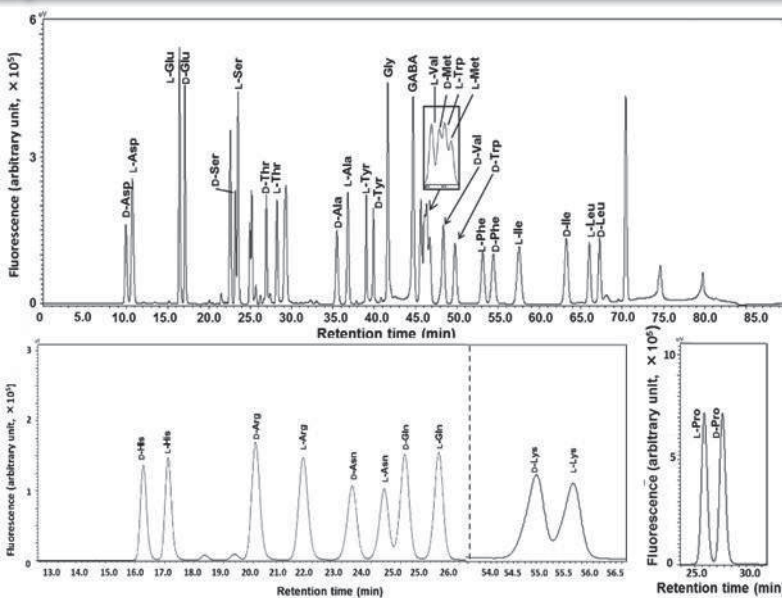
## 用途・応用分野

- ・食品、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風味の向上した“Kandai-Art Blend Coffee”の販売

<販売：(株)アートコーヒー>

<https://www.artcoffee.jp/category/kansai>

## 特許・論文

## &lt;特許&gt;

「コーヒー豆の処理方法、コーヒー豆の焙煎方法、及びコーヒー豆中のアミノ酸増加方法」  
(特許第6733942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