

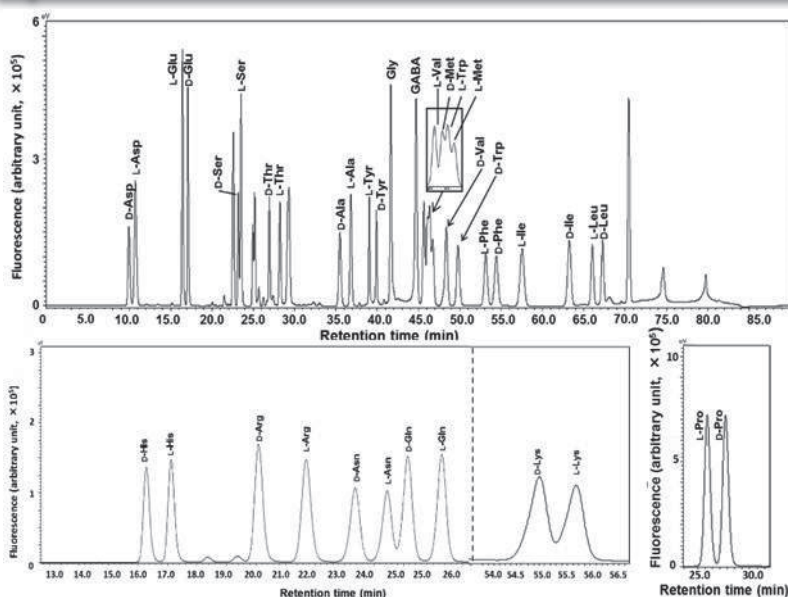
用途・応用分野

- ・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



本法を用いて開発したD-アミノ酸の含有量が増加した”乳酸発酵ゆずサワー”の開発と販売

＜製造元：福山黒酢株式会社＞

本法によるD-およびL-標準アミノ酸の分析例

<https://kakuida-brewery.com/?pid=165375121>

特許・論文

＜論文＞

T. Oikawa et al., *J Chromatogr B Analyt Technol Biomed Life Sci.* 2011 Nov 1;879(29):3259-67.
doi: 10.1016/j.jchromb.2011.04.006. Epub 2011 Apr 13.

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