ライフサイエンス

# D-アミノ酸定量技術を用いた機能性食品開発

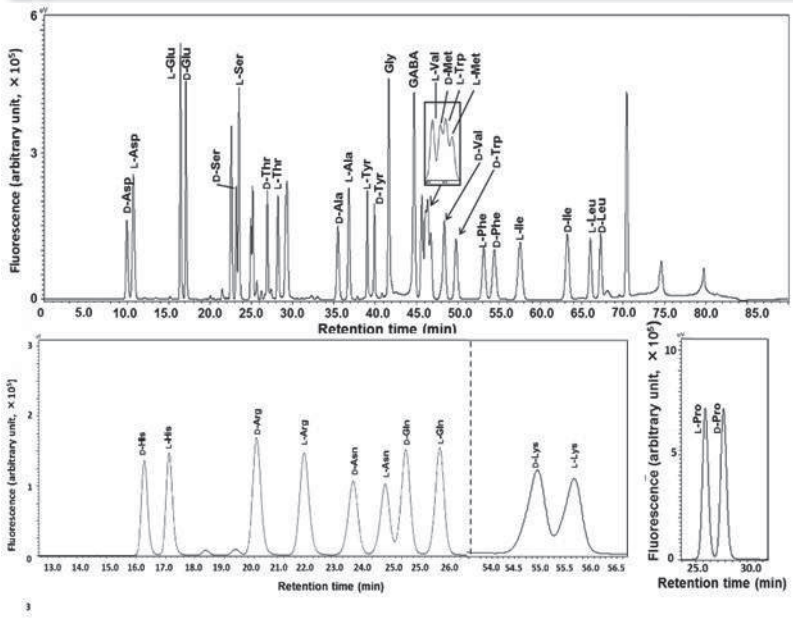
## 用途・応用分野

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、農産物の栽培等

## 本技術の特徴・従来技術との比較

従来、食品や医薬品原料中のアミノ酸は総量評価が中心であり、D-アミノ酸とL-アミノ酸の違いに着目した活用は十分に進んでいなかった。本技術は、試料中のD-およびL-アミノ酸組成を把握し、それぞれの特性を食品開発へ応用できる点に特徴がある。各種食品素材や発酵食品に含まれるD/L-アミノ酸を評価することで、新たな機能性や付加価値を有する食品素材・製品の開発が期待される。

## 技術の概要




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L-アミノ酸の含有量が増加した“豊茸（ブナシメジ）”の開発と販売

- 製造元：JAながの
- マーケティング＆ブランディング：
  商学部 西岡健一教授、（株）キュープ
- 販売：高島屋京都店地階 熱田商店 他

## 特許・論文

＜特許＞

「シメジ科又はタマバリタケ科食用キノコの栽培用培地、培地添加剤及び栄養強化方法」（特許7756377号）
（共同発明者：宮澤清志、大熊啓資
※ながの農業協同組合）

## 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