



岐阜大学機関リポジトリ

Gifu University Institutional Repository

伝統穀類発酵食品中の微生物とたんぱく質の挙動

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2008-03-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 長野, 宏子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12099/274

は し が き

平成7～8年度の2年間にわたり、文部省科学研究補助金・基盤研究(C)(2)「伝統穀類発酵食品中の微生物とたんぱく質の挙動」を得ることができ、研究を遂行した。

小麦粉・雑穀粉を用いた食品をつくる際に利用される自然発酵法(リンゴ浸漬水)により *Enterobacter* GAO を分離した。この分離した *E. cloacae* GAO を用いて小麦粉発酵食品への応用を試みた結果、酵母に比べ冷凍、冷蔵、蒸し直しに強い長所をもち、酸産生の少ないものであり、動物実験による安全試験でも問題のないものであった。本研究は、今までの経過の上に立ち、本細菌を用いた食品の主としてたんぱく質の分解機構と分解産物のアレルギー量を測定して低アレルギー化を検討することと、今までに分離した微生物の分類の評価を行い、新しい小麦粉発酵食品の開発と、さらに世界各地の小麦粉発酵食品から微生物(細菌)の検索を行う事を目的とし研究をおこなった。

その記載的研究成果を報告し、今後の研究を進める上での基礎的な資料としたい。

研究費を交付された文部省当局および研究上の問題でいろいろとご援助、教示いただいた各位に厚く御礼を申し上げます次第である。

1997年3月

長野 宏子

研究組織

研究代表者：長野宏子(岐阜大学教育学部教授)

研究分担者：なし

研究経費

平成7年度 1,700千円

平成8年度 600千円

計 2,300千円