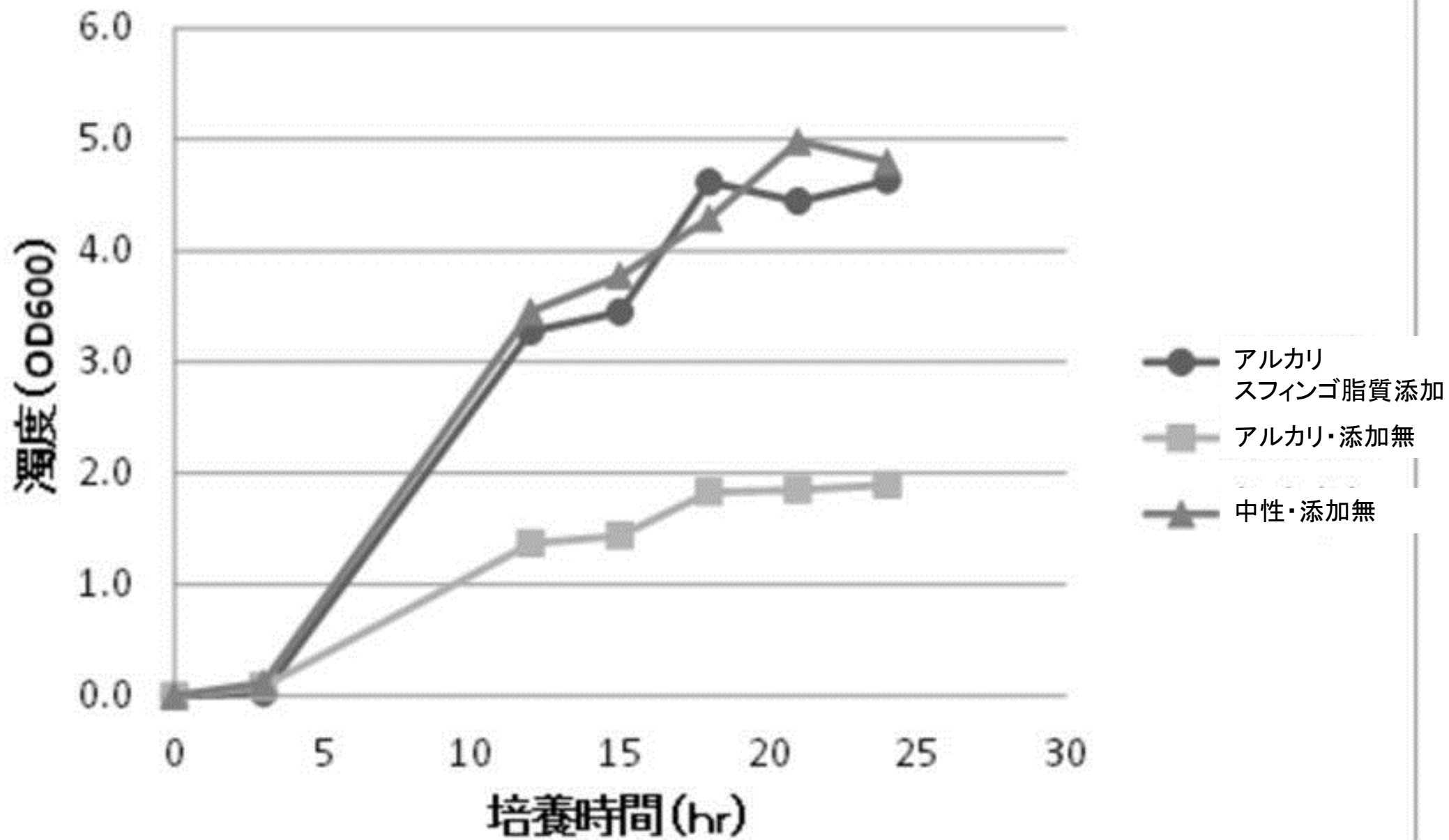


麴脂質を使った新たな発酵助成剤

佐賀大学 農学部 生物環境科学科
教授 北垣 浩志

従来技術とその問題点

これまで発酵力を向上させるためにエルゴステロールを添加すればよいという技術はあったがスフィンゴ脂質はなかった。



新技術の特徴・従来技術との比較

- 従来技術の問題点であった、発酵阻害物質で発酵が阻害されてしまうという問題を部分的ではあるが回避できる。
- 従来は遺伝子組換えを使うなどの点で密閉系の使用に限られていたが、遺伝子組換え技術を使わないことで開放系で使用することが可能となった。

想定される用途

- バイオエタノール産業
- 発酵産業
- 機能性物質生産

実用化に向けた課題

- 現在、10ml程度まで発酵改善が可能なところまで開発済み。しかし、大規模の発酵では実証していない。
- 今後、大規模発酵試験について実験データを取得し、実生産に適用していく場合の条件設定を行っていく。

企業への期待

- 未解決の大規模生産については、発酵生産の技術により克服できると考えている。
- 発酵生産の技術を持つ企業との共同研究を希望。

本技術に関する知的財産権

- 発明の名称 : 麴脂質を使った新たな発酵助成剤
- 出願番号 : 特願2014-164461
- 出願人 : 佐賀大学
- 発明者 : 北垣浩志

お問い合わせ先

佐賀大学 産学・地域連携機構(TLO)

知財戦略コーディネーター 田中 雄二

TEL: 0952-28-8151

FAX: 0952-28-8186

E-mail: tlo@mail.admin.saga-u.ac.jp