

## ■ 特別課題研究

### 【果実の抗アレルギー作用研究推進事業費】

#### 果実の抗アレルギー作用に関する研究 (1/1)

加工方法が機能性に及ぼす影響 (1/1)

(担当) 食品工業技術センター [鳥居貴佳、近藤徹弥、半谷 朗、三井 俊]

(内容) 愛知県は全国一のイチジクの産地であり、その生産額は全国シェア 3 割弱を有する。イチジクは非常に傷みやすいために廃棄処分量も多く、有効利用することが望まれている。イチジク抽出物を調製して抗アレルギー作用を検討したところ、症状の発現に重要なケミカルメディエーターの放出を抑制する可能性が認められた。抗アレルギー成分を有する食品を日常的に摂取することにより、予防や緩和が期待される。本研究では、ジャム、ゼリー、ワインなどの種々のイチジク加工品を想定して、抗アレルギー成分が効果的に発揮できる加工条件を検討する。

### 【応募型研究開発推進事業費】

#### 麹菌ホスファターゼ生産機構の解明による低コスト省エネルギー型味噌製造技術の開発 (2/3)

(担当) 食品工業技術センター [安田庄子、長谷川 摂、蟹江那美、森 昭博、北本則行]

(内容) BLAST 検索により *Aspergillus niger phyA* 遺伝子と相同性が高いホスファターゼ遺伝子を麹菌ゲノム情報から推定する。推定されたホスファターゼ遺伝子の PCR 増幅断片を用いて *pyrG* 遺伝子を形質転換マーカーとするホスファターゼ遺伝子破壊用ベクターを構築する。構築したホスファターゼ遺伝子破壊用ベクターで平成 21 年度に開発した高頻度相同組換え味噌用麹菌を形質転換し、ホスファターゼ遺伝子破壊麹菌を取得する。取得したホスファターゼ遺伝子破壊株のホスファターゼ活性を測定する。

[農林水産省新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業]

## ■ 経常研究

#### 地域資源を利用した愛知ブランド清酒の開発 (2/2)

新規酵母の酒類醸造特性に関する研究 (1/1)

(担当) 食品工業技術センター [伊藤彰敏、山本晃司、瀬見井 純]

#### 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究 (1/3)

*Saccharomyces cerevisiae* の選択的分離方法の確立 (1/1)

(担当) 食品工業技術センター [船越吾郎、間瀬雅子、幅 靖志、日渡美世、安田庄子、小野奈津子]

#### 乳化型工業製品の変敗防止に関する研究 (3/3)

乳化型工業製品用微生物製剤の開発 (1/1)

(担当) 食品工業技術センター [矢野未右紀、森 昭博、蟹江那美、市毛将司、石川健一]

