

北海道の農畜産加工副産物を原料とした糖脂質セレブロシド発酵生産技術の開発

研究内容

北海道の主要畜産物である、甜菜から砂糖を精製する際に副生するビートモラセス（廃糖蜜）及び牛乳からチーズを製造する際に副生するチーズホエー（乳清）を原料として、新たに発見した酵母を培養することによりセレブロシドを効率的に大量生産する技術を開発する。



ビートモラセス
甜菜から砂糖を製造するときに副生する廃糖蜜
年間発生量12,900トン



●培養条件の検討



チーズホエー
牛乳からチーズを製造するときに副生する乳清
年間発生量300,000キロリットル

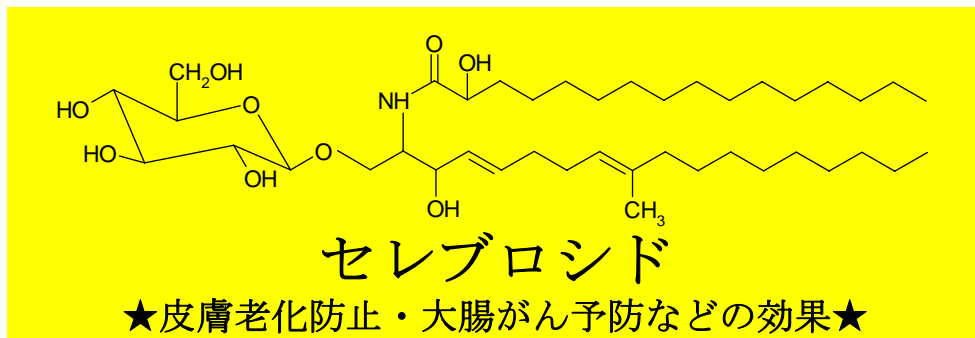
●酵母の探索

セレブロシド
高蓄積酵母菌体

●酵母の分子育種

●化学構造と機能解析

●抽出・分離・精製方法の検討



保健機能食品素材

化粧品・医薬品原料

北海道における新事業の創出
地域経済の活性化

本研究に関するお問い合わせ：帯広畜産大学 畜産科学科

教授 大西正男 mohnishi@obihiro.ac.jp