

高品質なパンをつくるための酵母菌株を開発中

- 所属名 / 生命・食料科学研究部門 食品科学分野
食品機能学系
- 研究者名 / 小田 有二
- 職位 / 教授
- 専門分野 / 微生物利用学、食品微生物学

TEL : 0155-49-5554 FAX: 0155-49-5577
Email : yujioda@obihiro.ac.jp

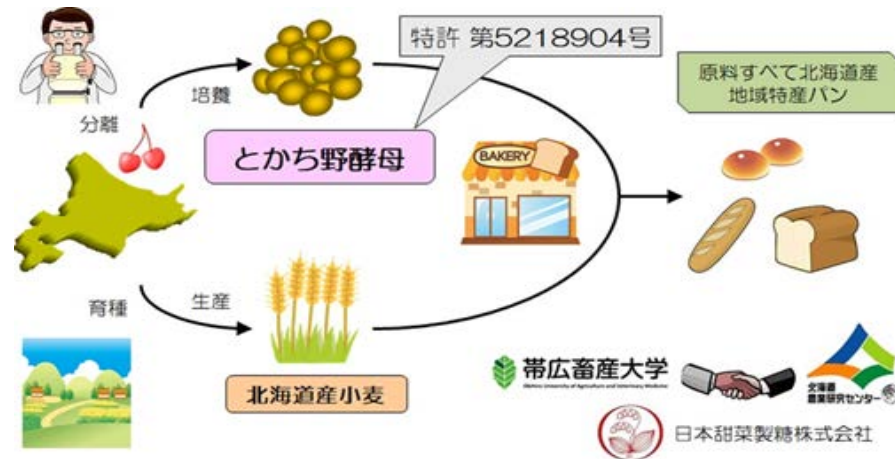
研究内容の特徴

従来とは異なる好ましい香りや味を呈するパン製品をつくるため、自然界からの探索や交雑による新規な酵母菌株の開発に取り組んでいます。

技術アピール・マッチングニーズ

- 1.【野生酵母の探索】北海道の自然界から製パンに適用可能な酵母菌株の分離、同定、特性把握
- 2.【交雑育種】ワインやビールの醸造に使用されている酵母と製パン用酵母との交雑による新規製パン用菌株の作出

キーワード：製パン用酵母・*Saccharomyces*



産学官連携による製パン用「とちち野酵母」の開発