

駿河湾由来カロテノイド生産微生物ライブラリー

令和1-3年度シーズ創出研究委託事業

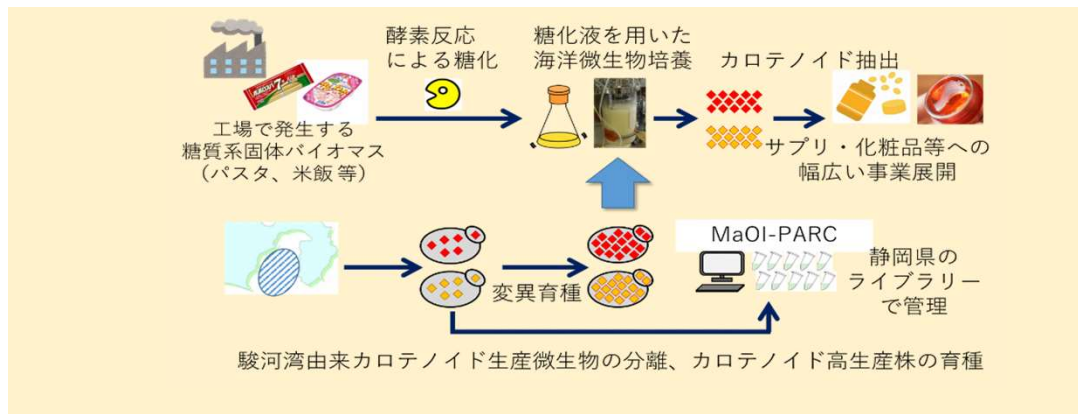
静岡県立大学 食品栄養科学部・環境生命科学科
原 清敬
共同研究機関 はごろもフーズ(株)
静岡県工業技術研究所

1. 目的

- 静岡県の産業的特徴
食品工場が多く大量の食品未利用資源が発生
⇒ **資源の高付加価値利用技術の開発要望**
- 静岡県の地理的特徴
駿河湾の多用かつ豊富な水産資源
⇒ **静岡県独自の海洋微生物獲得が期待される**
- 化粧品・健康食品等の健康関連産業への期待
希少な天然カロテノイドに対する注目が高い
⇒ **微生物を用いたカロテノイド生産の需要**



2. 方法



3. 結果

実施項目 A

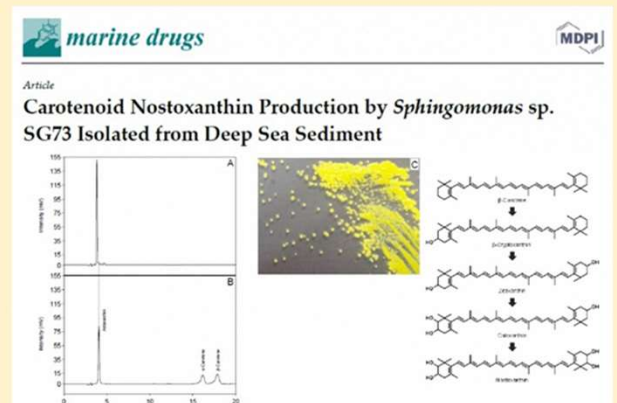


実施項目 C

- 1年目：駿河湾沿岸から有色酵母68株を分離
- 2年目：アスタキサンチン生産酵母の存在確認と **アスタキサンチン高生産株の育種に成功**
- 3年目：駿河湾**深海由来**希少カロテノイド生産細菌の分離に成功
⇒ **MaOIプロジェクト成果として海外雑誌に掲載!**

実施項目 B

実施項目Aで確立した食品未利用パスタ資源の酵素糖化液
+
実施項目Cで育種した**アスタキサンチン高生産酵母**
↓
培養装置を用いた高密度培養
事業化検討に必要な**アスタキサンチン生産性**を確認



4. 今後の予定

商品化に必要なアスタキサンチン高生産株の培養のスケールアップ