
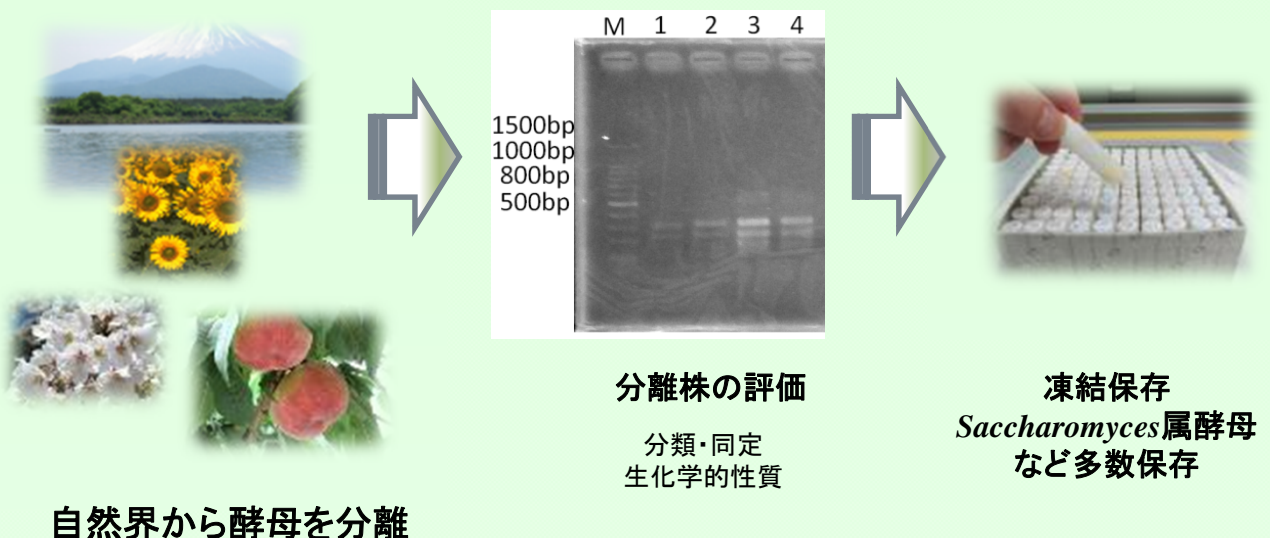




氏名・職名	岸本 宗和 准教授	
キーワード	ワイン醸造学、ワイン醸造微生物学、酵母、香気成分	
ホームページ	http://www.wine.yamanashi.ac.jp/microbiol/microbiol.html	
所属学会	日本ブドウ・ワイン学会、日本醸造学会、日本農芸化学会 ブドウ・ワイン学アメリカ学会 (AMERICAN SOCIETY FOR ENOLOGY AND VITICULTURE)	
受賞歴	山梨科学アカデミー奨励賞（社団法人山梨科学アカデミー）（2000年）	
研究者から一言	これまで、ワインの酒質の向上と多様化を目指し、発酵工程の主役を担う酵母の分離、選抜、育種ならびに新規醸造方法の開発と醸造条件の検討を進めてきました。その研究成果は、いくつかの新商品にも応用されています。これまでの経験や成果を活かして、ワインにとどまらずに酒類や発酵食品全般に利用できる新たな技術、特に香味に影響を及ぼす成分に着目した開発を目指しています。是非ご相談ください。	

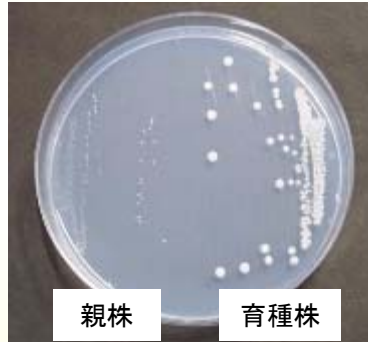
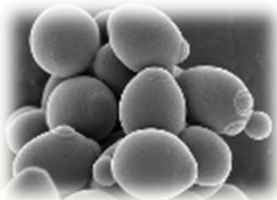
有用酵母の分離と評価に関する研究

自然界には、特徴の異なる多くの酵母が生息しています。湖、花、果実などから分離した酵母の有用性を評価して、発酵食品の製造に利用できる微生物資源として多数の酵母を保存しています。

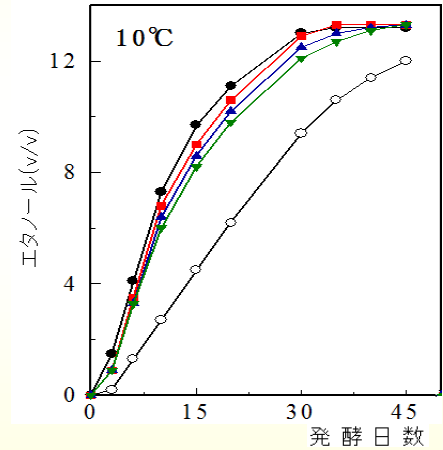


実用酵母の育種に関する研究

ワインをはじめとする酒類の製造に用いられている酵母の性質を改良して、酒質の向上や多様化、新しい醸造方法の開発などに利用できる酵母を育種しています。



交雑、突然変異

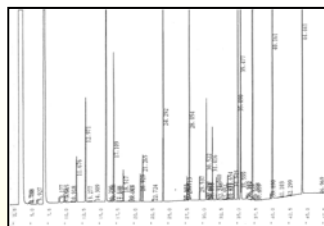


低温発酵性を改良した酵母の育種例

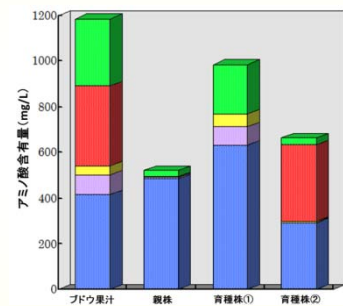
交雑、突然変異株の中から目的の菌株を選抜して評価する

分離株・育種株の応用に関する研究

分離した酵母や育種した酵母を発酵食品の製造に応用して、新しい技術を開発する研究を行っています。



ワインの香気成分分析例



ワイン中のアミノ酸含有量を高める技術開発の例

分離株・育種株の
応用と新技術開発

連携が期待される業界・製品

食品業界、特に酒類および発酵食品

香りや味に寄与する成分に着目した技術開発

山梨大学 社会連携・研究支援機構

Email: renkei-as@yamanashi.ac.jp

Tel: 055-220-8759 Fax: 055-220-8757

