
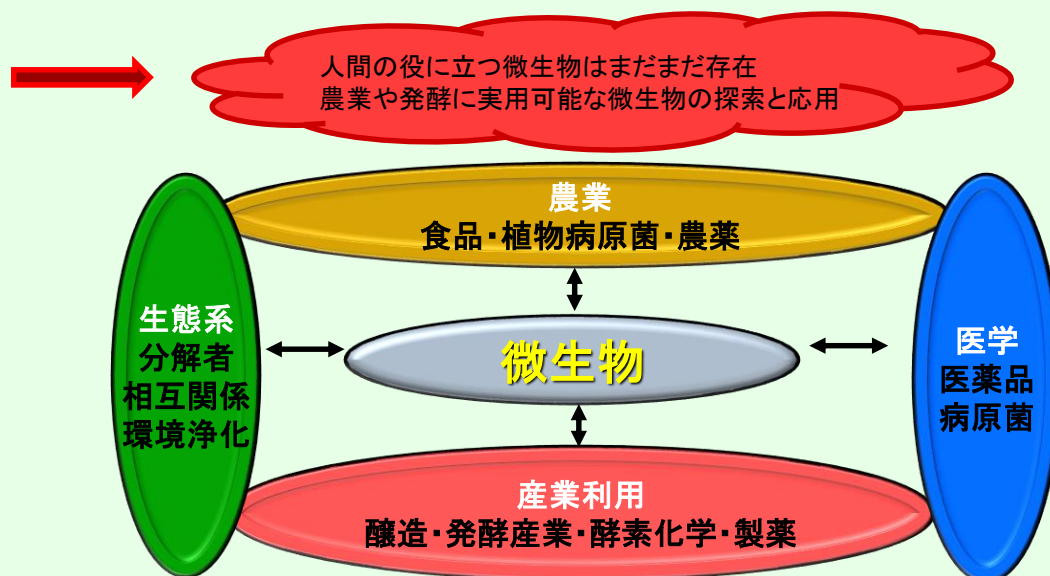


氏名・職名	乙黒 美彩 准教授	
キーワード	微生物分類学、ワイン醸造、酵母、乳酸菌、放線菌	
ホームページ	http://erdb.yamanashi.ac.jp/rdb/A_DisInfo.Scholar/0/E09406A6A3D88D7D.html	
所属学会	日本放線菌学会 (2002年)、日本農芸化学会、日本生物工学会 日本ブドウ・ワイン学会(2012年)	
受賞歴	日本放線菌学会浜田賞 (日本放線菌学会) (2011年) (独)製品評価技術基盤機構理事長表彰((独)製品評価技術基盤機構) (2006年、2011年)	
研究者から一言	産業に役に立つ微生物を環境中から分離探索し、ワイン醸造への応用を目指し研究を行っています。現在は花や海から酵母と乳酸菌を分離し、その発酵特性を研究しています。今後は特に、微生物が深く関与するシュール・リー法とマロラクティック発酵について研究を進めていく予定です	

実用可能な微生物の探索と応用

これまでに発見された微生物はわずか1%



細菌、放線菌、酵母などの検出や分離・同定についてご相談ください。

環境中からの微生物の分離と同定



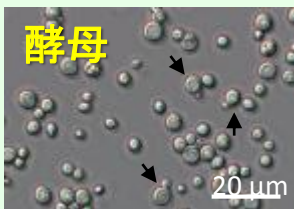
選択的分離方法の開発
酵母・乳酸菌・カビ・放線菌

細菌・酵母の分類・同定

・分子生物学的手法
(16S rDNA, 26S rDNA, ITS領域)
・形態観察、化学分類、表現形質

花、発酵食品、海水、森林 etc...

新規優良微生物を利用したワイン醸造方法の開発



マロラクティック発酵乳酸菌の検索

ある種の乳酸菌は、ワイン醸造工程においてリンゴ酸を乳酸に変換する重要な働きを行っています。これはマロラクティック発酵と呼ばれ、ワインの味わいをまろやかにするとともに、ワインに微生物安定性や香りの複雑さを与えます。

しかし、マロラクティック発酵は、ワインのpH、温度、アルコール濃度などの様々な要因に影響されるために安定的に行うことが非常に困難です。そこで、低pH、低温、高アルコール濃度などの発酵条件ごとに適した乳酸菌を検索し、そのワイン醸造上の性質を調べて安定的にマロラクティック発酵を行えるように研究をしています。



シーズについてのお問合せ、ご相談先
Email: renkei-as@yamanashi.ac.jp
Tel: 055-220-8758 Fax: 055-220-8757

