

産学官金連携フェア2019みやぎ ビジネスマッチング展示会・商談会 技術シーズ公開シート[研究機関・公設試]

アピール 地域資源由来の乳酸菌をどうぞご利用ください！

ブース番号59

テーマ	地域資源微生物の食品加工特性評価
企業名	宮城県産業技術総合センター

技術シーズの概要

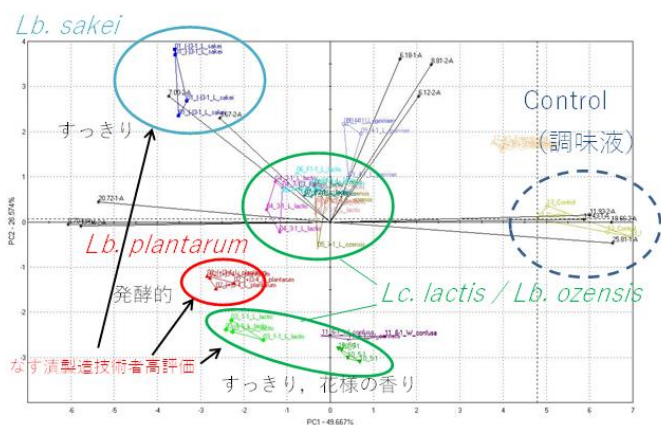
どんなシーズか？	当センターでは、食品や地域資源から分離し、発酵食品に応用するためにタンパク質分解特性やフレーバー特性で評価した乳酸菌株を750菌株以上保有しています。
想定する市場は？	漬物などの加工食品、乳製品、食肉加工品
特許の有無	なし

出展ニーズは？

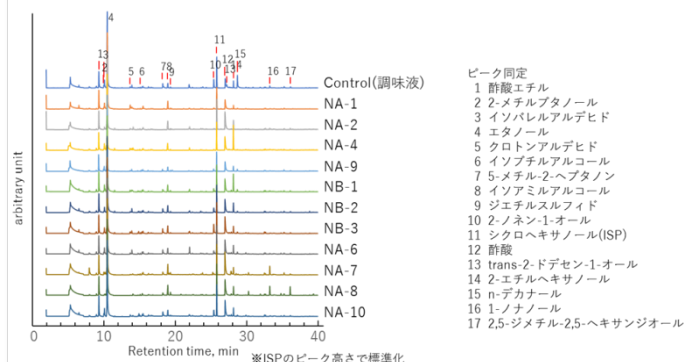
乳酸菌利用に興味がある企業様

連絡先

所属部署	食品バイオ技術部 微生物・バイオ応用班		
役職・担当者名	研究員 石川 潤一		
住所	〒981-3206 宮城県仙台市泉区明通二丁目2番地		
TEL	022-377-8700	FAX	022-377-8712
URL	https://www.mit.pref.miyagi.jp/	E-Mail	-



主成分分析による乳酸菌の香り評価



乳酸菌株香気成分のGC/MSスペクトルと
各ピークの化学種同定