



アグリ/SDGs9,15

世界自然遺産白神山地に生息する微生物の食品等への利用

No.26

農学生命科学部 分子生命科学科応用生命コース

教授 殿内 暁夫(とのうち あきお)

URL:<http://shirakami-microbe.hirosaki-u.ac.jp/>

技術概要

- 世界自然遺産「白神山地」に生息する微生物(酵母や乳酸菌など)を食品製造に役立てる。
- 「白神微生物ブランド」で地域の食産業に貢献。
- 「弘前大学白神酵母®」は白神山地のミズナラやブナなどの樹皮や落葉から採取した全く新しい天然酵母。青森県産業技術センター弘前工業研究所などと協力し、101 株の酵母をカタログ化。日本酒やシードル、りんご酢などで製品化されている。



想定される活用例

- 日本酒やシードル、パンなどの発酵食品
- 化粧品素材
- 健康食品素材としての利用

相談可能な分野

- 微生物のスクリーニングや分類・同定

問合せ先

国立大学法人弘前大学

(産学連携)研究・イノベーション推進機構 E-mail ura@hirosaki-u.ac.jp

(特 許)研究推進部 研究推進課 知的財産担当 Email chizai@hirosaki-u.ac.jp