



フナ寿司由来乳酸菌を用いた機能性食材の研究開発

大阪府立大学 大学院 生命環境科学研究科

共同研究企業：(有)IPE、オリジン生化学研究所

～研究成果の概要～

フナ寿司の米部から単離された乳酸菌 *Lactobacillus buchneri* SU-6 の微生物学的特性や生理機能を明らかにした。その結果、

- ①酸性条件下でのこの乳酸菌の生育は良好である。
 - ②酸素存在下でも発育が良好である。
 - ③白菜、キュウリ、レンコン、カブラなどの漬物にするとおいしい。
 - ④トマト臭や酢の香りをマイルドしたり、塩かどをとることができる。
- ことがわかった。

さらに、アトピー性皮膚炎のモデル系をもちいた動物実験(マウス)によってアレルギー抑制作用を有することが示された。

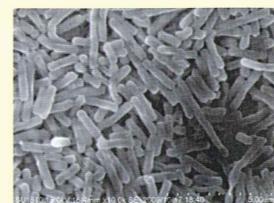
～微生物学的特性～

SU-6はフナ寿司の米部から単離された乳酸菌 *Lactobacillus buchneri* である

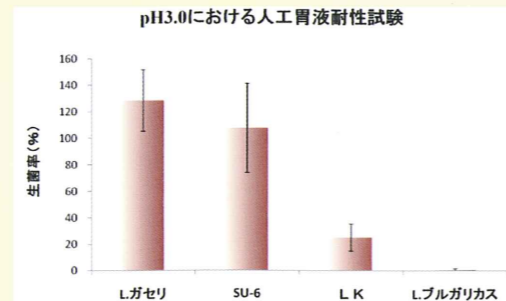


製造：喜多品老舗

コロニー性状	ラフ
好気培養	+
カタラーゼ	-
15℃での生育	+
グルコースからのガス産生	+
糖の発酵性の有無	
アラビノース	+
キシロース	+
ラムノース	-
リボース	+
グルコース	+
マンノース	-
フラクトース	+
ガラクトース	+
サッカロース	+
マルトース	+
セロビオース	-



16SrRNA遺伝子配列
標準株JCM1115とほぼ100%一致
グラム染色：陽性



人工胃液...4%ペプシン溶液,HClでpH調整

～応用開発の例～



白菜漬

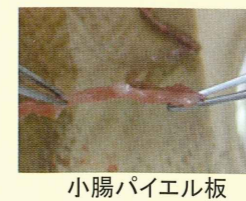
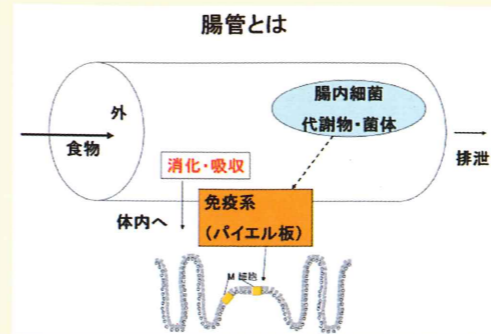
乳酸菌による白菜漬



SU-6菌

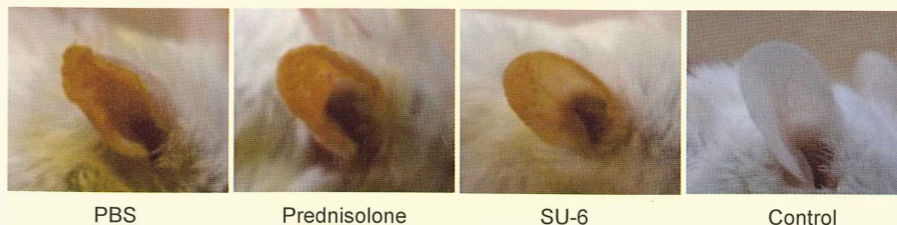
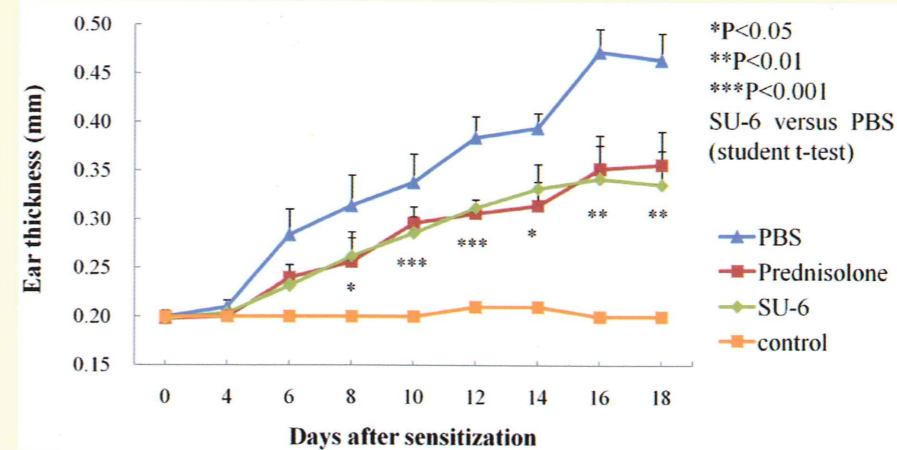
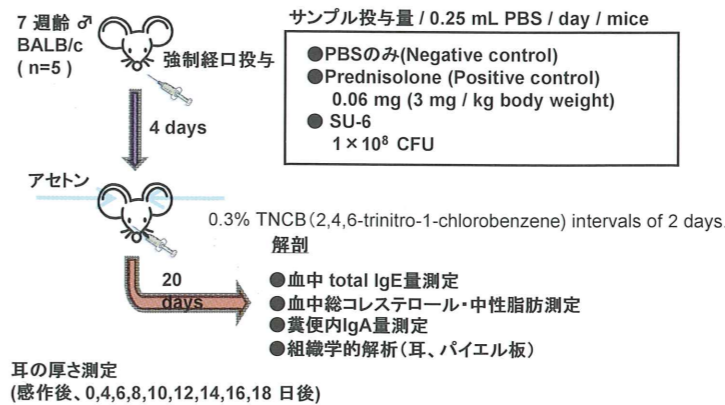
植物性すし乳酸菌 SU-6菌

～鮎寿司由来乳酸菌SU-6が有する抗アレルギー効果について～



小腸パリエル板

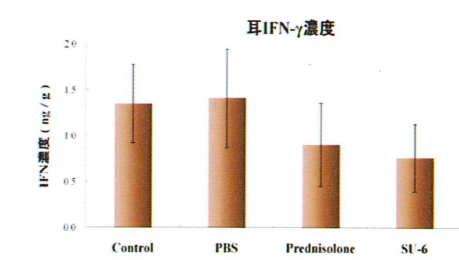
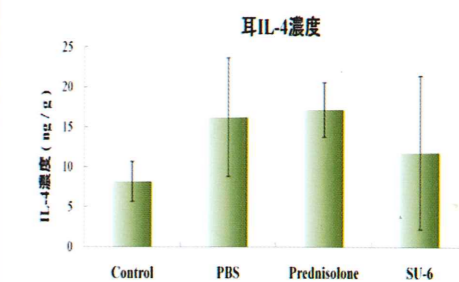
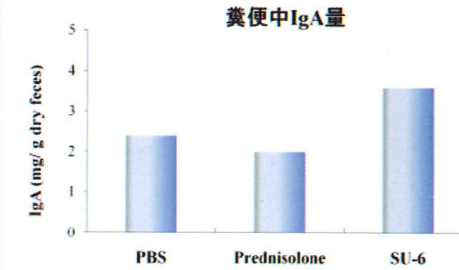
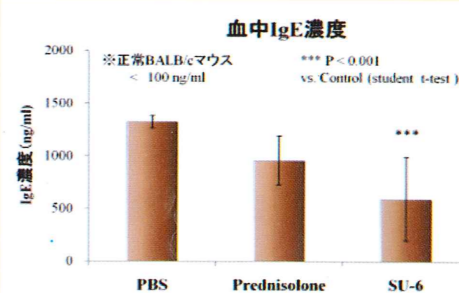
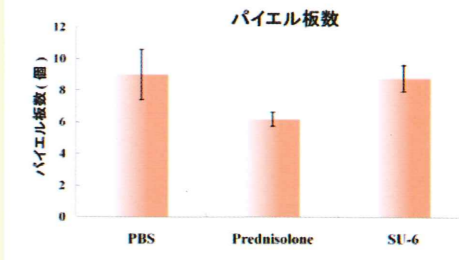
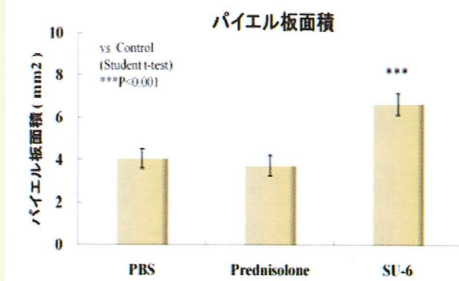
アトピー性皮膚炎抑制効果



PBS Prednisolone SU-6 Control



耳HE染色写真 PBS Prednisolone SU-6



お問い合わせは.....大阪府立大学 産学官連携機構 リエゾンオフィスへ
 TEL:072-254-9872 FAX:072-254-9874 E-mail:ipbc@iao.osakafu-u.ac.jp
 〒599-8570 大阪府堺市中区学園町1番2号