



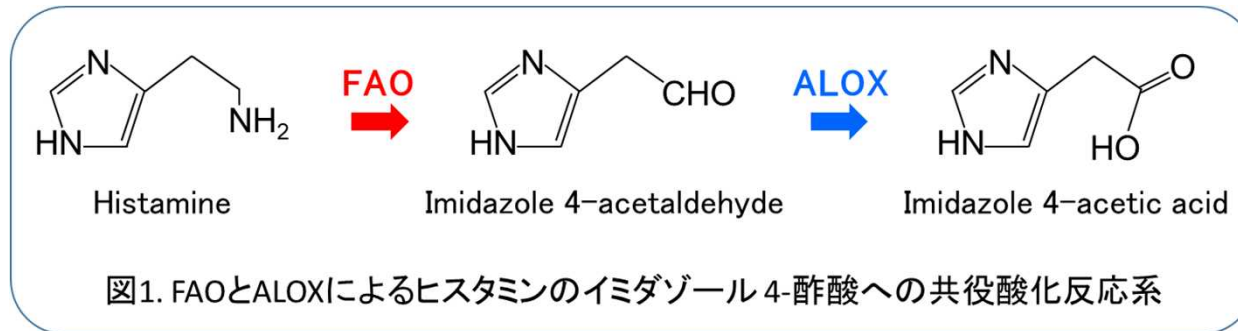
【賞の説明】

(一財)天野エンザイム科学技術振興財団が開催する第20回酵素応用シンポジウムにおいて、産業界に影響を与える酵素の基礎または応用研究に選出され、研究奨励賞が贈呈されました。

(受賞日:令和元年6月14日)

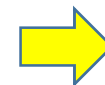
【受賞課題名】 魚類や水産加工食品に発生するヒスタミンの酵素による安全な消去法の確立

酵素の共同作業で、食品において有害なヒスタミンやチラミン等のアミン類を安全・安価に消去することが可能に！



* **FAO**: Fungal Amine Oxidase, 麹カビ由来のアミン酸化酵素、**ALOX**: Aldehyde Oxidase, 酢酸菌のアルデヒド酸化酵素複合体

- 両酵素の原料となる麹カビと酢酸菌は食経験が豊富
- 培養技術が確立されており、高価な培地を必要としない



安全・安価に実現可能

【開発技術の概要】

山口大学農学部との共同研究で見出された2つの酵素の共同作業(共役酸化反応)によって、これまで実現不可能であった水産物や発酵食品におけるヒスタミン食中毒の予防が理論上実現可能となりました(山口大学より特許出願中)。今後は実用化研究を進展させ、より安全な食品づくりに貢献します。