

第70回 日本生物工学会大会

ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ社

ランチオンセミナー

日時 2018 年9月7日(金)
11:35 -12:35

会場 LS1 (第4学舎4号館4201教室)

講演番号 3LS1

演者 高橋 圭 先生
(独立行政法人 酒類総合研究所 成分解析研究部門)

メタボローム解析による 吟醸酒成分と品質との相関解析

清酒(日本酒)は、米及び米こうじを原料とし、並行複発酵により酵母がアルコールをつくった醸造酒です。清酒の中でも吟醸酒は、高度に磨いた米を用い、低温で長期間発酵させ、果物のような香りと雑味の少ない洗練された味わいを特徴とします。吟醸酒の品質の向上には、科学的知見に基づいた優れた醸造技術を欠かすことはできません。

しかし、吟醸酒品質・オフフレーバーと化学成分との関連性については、いまだ不明な点が多く残されています。私たちは、吟醸酒品質・オフフレーバーと化学成分との関連性を明らかにすることを目的とし、HMT社のベーシックスクリーンサービス(ターゲット代謝物質濃度計算オプション込み)を利用し、キャピラリー電気泳動-飛行時間型質量分析装置(CE-TOFMS)により、吟醸酒を分析しました。

本セミナーでは、吟醸酒のメタボローム解析により得られた結果から、吟醸酒の品質と相関する極性代謝物成分を解析した具体例を中心に紹介します。