

スローフード微生物工学研究部会では、発酵食品の機能性データベースを作成中です。これらのデータベースをさらに充実したものにするために、皆様からの新たな情報をお寄せいただきたいと思います。お気づきの点、新情報をお寄せください。

⇒最新版データベースについては[スローフード共生発酵工学研究部会](#)のサイトをご覧ください。

【日本酒 機能性データベース】

[Nihonshu_2011.xls](#)

採録基準

対象：日本酒とその原材料・副産物（酵母・麹菌・米麹・酒粕・米糠など）

公開日：原則として1990年以降とする

発表方法：公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先：秦洋二（月桂冠株式会社 総合研究所）

【醤油 機能性データベース】

[Shoyu_2011.xls](#)

採録基準

対象：醤油とその原材料・副産物

発表方法：公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先：古林万木夫

（ヒガシマル醤油株式会社研究所）

【味噌、納豆 機能性データベース】

[Miso2011.xls](#), [Natto 080111.xls](#)

採録基準

対象：上記と同様

発表方法：公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先：柏木 豊（東京農業大学）

【食酢 機能性データベース】

[su_2010.xls](#)

採録基準

対象：上記と同様

発表方法：公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先：石井 正治（東京大学）

【焼酎 機能性データベース】

[shochu20111103.xls](#) 

採録基準

対象： 上記と同様

発表方法： 公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先： 北垣浩志（佐賀大学）

【梅酒 機能性データベース】

[Umeshu.xls](#) 

採録基準

対象： 上記と同様

発表方法： 公開特許、総説、原著論文、学会発表 等

宛先： 赤木 知裕（チョーヤ梅酒（株））

▶ [スローフード微生物工学研究部会Topへ](#)

⇒ [スローフード共生発酵工学研究部会Topへ](#)