

新酵素発見！ 機能性油脂製造用新酵素開発に成功

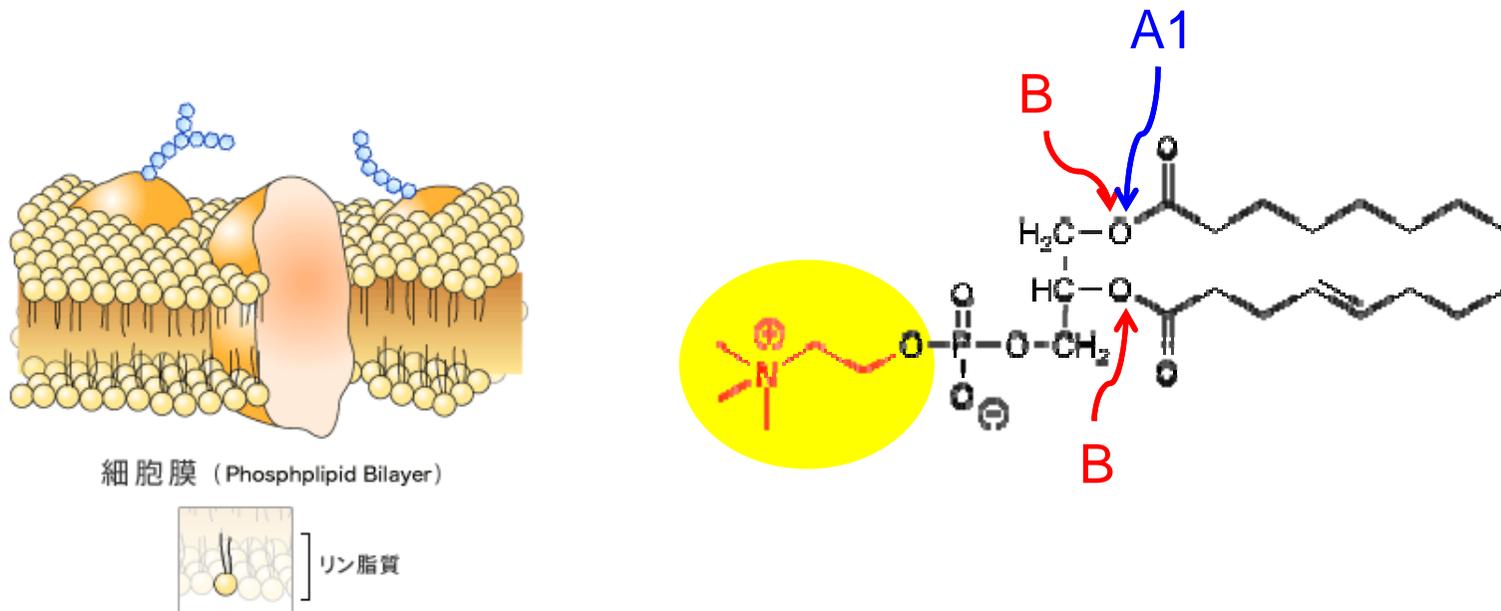


共生システム理工学類・産業システム工学専攻
杉森大助

2011年6月15日(水)

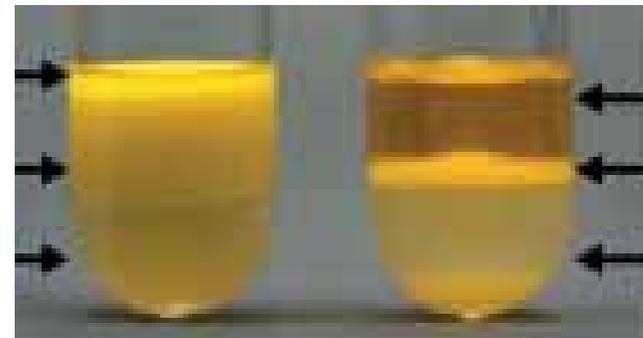
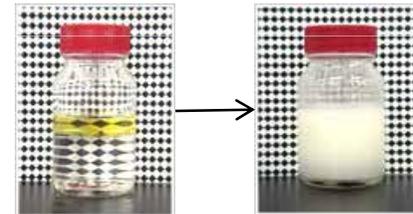
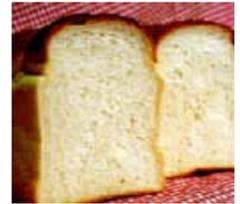
新酵素発見！機能性油脂製造用新酵素開発に成功

ホスホリパーゼ (Phospholipase) 細胞膜を分解する酵素



こんなところに応用できます。

- 洗剤：卵黄や血液などの汚れを洗浄
- 食品：マヨネーズ、クリーム、より美味しいパンや麺
- 油脂工業：不純物除去
- 化粧品：化粧品用の乳化剤
- 医薬・化学：抗菌剤、医薬、サプリメント



油
不純物
水

従来法 酵素法

B酵素のここがすごい！

- 細菌由来では世界初の発見。
約40年前にカビのB酵素が初めて発見
- 触媒能力：約2000倍
これまで分解できなかった脂質に作用できる。
中性で作用する。
長期間保存できる。

生産性：約130倍以上

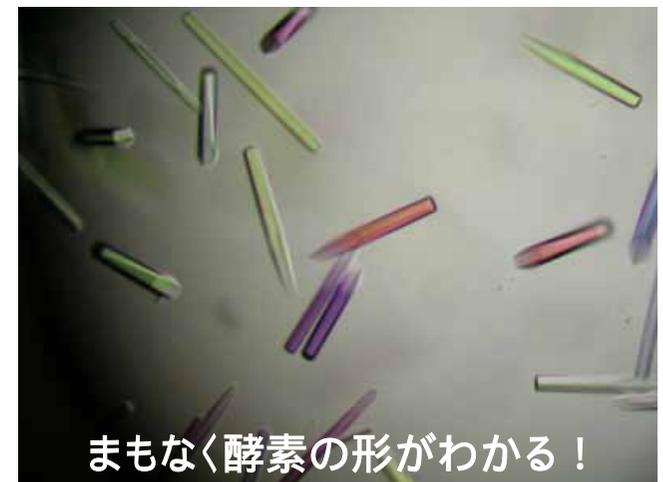
国際特許出願1件、国内特許出願1件

A酵素のここがすごい！

- 細菌由来では世界初の発見。
約20年前にコウジカビで初めて発見
- 触媒能力：これまで分解できなかった脂質に作用できる。
Ca塩を添加しなくても良い。
弱酸性～弱アルカリ性で作用する。
20℃でも働く。

生産性：1/2の期間で生産可能。

国際特許出願1件



まもなく酵素の形がわかる！