

食品成分による食品用器材への微生物初期付着抑制と応用 —食環境の微生物制御(バイオフィーム形成抑制)を目指して—

生物資源産業学域 金丸 芳

微生物の食品用器材への付着要因
 素材の種類
 付着の温度
 食品成分の存在
 共存細菌の影響(ホルモン様物質)
 オートインデューサー(AHL)

付着要因を知る

微生物の生育環境と付着機構
 増殖温度
 増殖段階
 栄養状態
 細胞表面の構造と機能

付着機構を知る

付着抑制に有効な食品成分
 見出す

付着抑制剤

金丸芳：食品成分の有効性評価・機能解析
 田中保：有効成分の抑制機構解析・製剤の開発
 平田章：有効成分の単離同定・抑制機構解析
 川上竜巳：付着要因と機能の解析
 林順司：付着機構の解析・有効成分のスクリーニング

