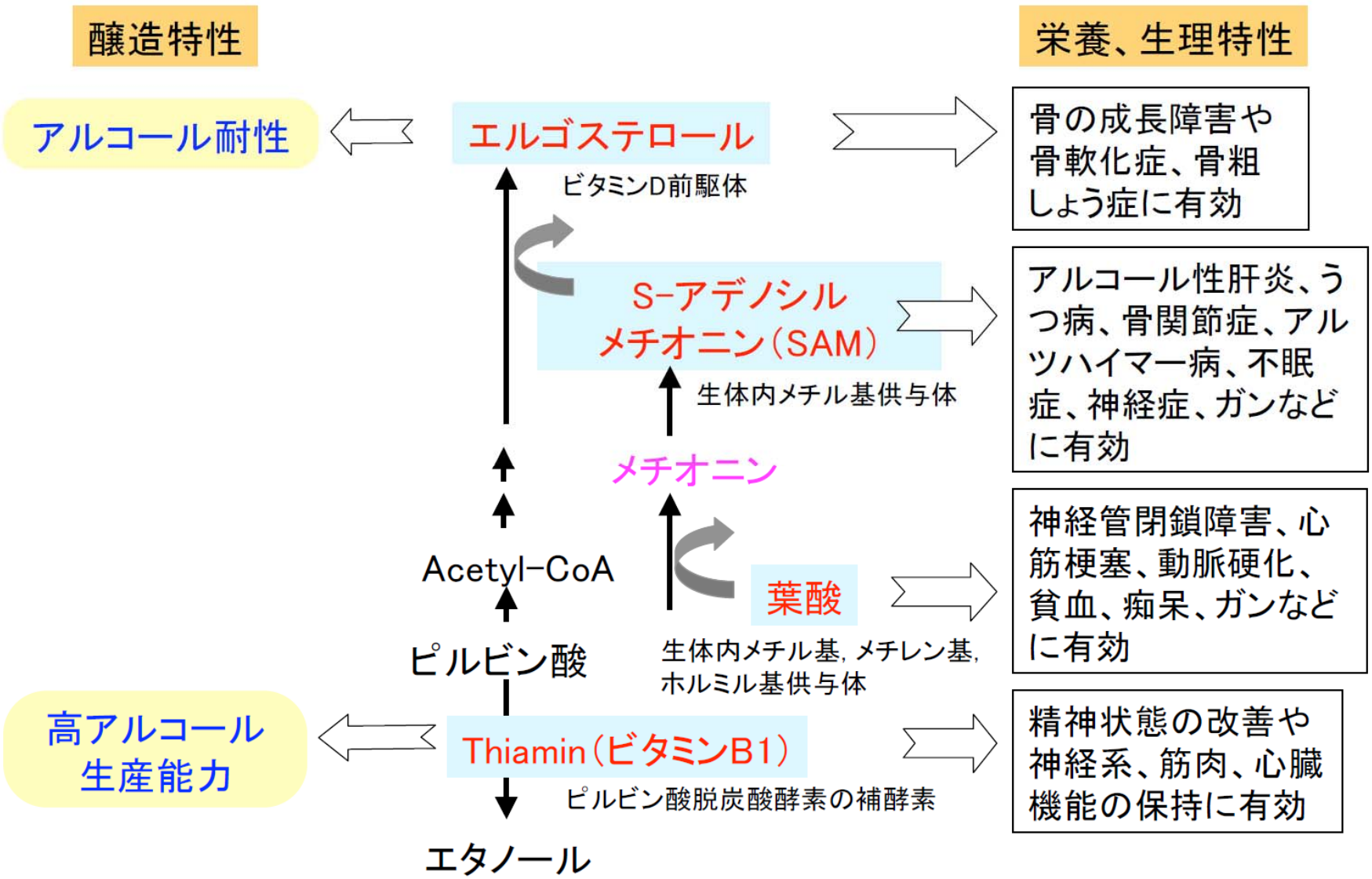
栄養特性に優れた清酒酵母の開発

酵母の醸造特性に関する研究の中で、清酒酵母は、ビタミン D の前駆体であるエルゴステロール、ピルビン酸脱炭酸酵素の補酵素であるサイアミン、生体内の重要なメチル基供与体である S-アデノシルメチオニン(SAM)や葉酸などを多く含んでおり、栄養特性に優れていることを明らかにしてきました。

清酒酵母の栄養特性物質の中でも特に注目している SAM は、生体内における重要な生理活性物質であり、近年、アルコール性肝臓疾患やうつ病などに治癒効果を有することが実証され、欧米では臨床薬及びサプリメントとして利用されています。

これら栄養特性物質は、酵母のエタノール耐性など醸造特性に関与するものであり、清酒酵母の醸造特性を裏支えしていると考えられます。

SAM は、微生物の中でも酵母、特に清酒酵母が高い生産生を示すことから、清酒酵母のこれら栄養特性を広く PR することで、清酒や清酒粕の価値の向上につながりことが期待されます。

清酒酵母の醸造特性と栄養特性