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

醸造特性

エルゴステロール アルコール耐性 ビタミンD前駆体 S-アデノシル メチオニン(SAM) 生体内メチル基供与体 Acetyl-CoA 生体内メチル基、メチレン基、 ピルビン酸 ホルミル基供与体 高アルコール Thiamin(ビタミンB1) 生産能力 ピルビン酸脱炭酸酵素の補酵素

エタノール

栄養、生理特性

骨の成長障害や 骨軟化症、骨粗 しょう症に有効

アルコール性肝炎、うつ病、骨関節症、アルツハイマー病、不眠症、ガンなどに有効

神経管閉鎖障害、心 筋梗塞、動脈硬化、 貧血、痴呆、ガンなど に有効

精神状態の改善や 神経系、筋肉、心臓 機能の保持に有効

,