

水産物の微生物学的品質劣化メカニズムの解明

加工流通部

研究の背景・目的

1. 水産物の減耗は鮮度低下や腐敗によって起こり、そうした機構の解明が急務である。
2. 変敗機構の解明の一環として、本研究では、遺伝子を基に腐敗関連微生物の再分類を試みた。



研究成果

1. 遺伝子を用いて精度の高い系統図を作ることができた。
2. 本法と従来の表現形質による分類とを比較すると、分離株の70%で一致し、旧来法の分類が比較的正確であることが確認された。

波及効果

1. 変敗に関与する微生物が繁殖しないような管理法、殺菌法の開発が可能になる。
2. 食料資源の減耗防止、確保につながる。