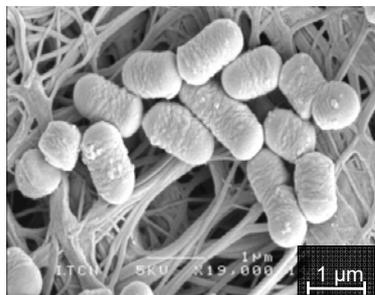


氏名	河村 俊哉 (Kawamura Toshiya)
所属・職名	食品開発支援センター 専門研究員
専門分野	応用微生物学、発酵学、酵素学
主な研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・JST 研究成果展開事業；長崎県産農林水産物の乳酸発酵による新規機能性食品の開発(H14～H15) ・経常研究；長崎乳酸菌ライブラリーを活用した加工食品の開発(H14～H16)
研究内容キーワード	地域資源、食品、発酵、乳酸菌、酵母、有用微生物
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物一般に関すること ・酵素一般に関すること
共同研究等に利用可能な装置等	<ul style="list-style-type: none"> ・クリーンベンチ ・オートクレーブ ・超高速液体クロマトグラフ(HPLC)

補足説明

◎乳酸発酵飲料「黒田五寸人参プレミアム」の商品化（平成 23 年度）

- ・共同開発者（有）シュシュ、（株）バイオジェノミクス
- ・第 43 回長崎県特産品新作展において最優秀賞受賞
- ・有）シュシュ農園の柿から分離した植物性乳酸菌を用いて、甘味成分のアラニン、旨味成分のグルタミン酸、更にストレスを抑制するγ-アミノ酪酸（GABA）を従来品と比較して約 2 倍量含み、味も自然な甘みとまろやかな味わいになり子供やお年寄りにも飲みやすい「黒田五寸人参プレミアム」を開発しました。



植物性乳酸菌



長崎県副知事への商品贈呈



黒田五寸人参プレミアム

◎純米吟醸酒「福鶴」及び低アルコール酒「初恋音」の商品化（平成 20 年度）

- ・共同開発者（福田酒造株、九州大学大学院農学研究院）
- ・福田酒造株の清酒製造もろみから分離した有用酵母 2 株を用いて、機能性成分、呈味成分であるアラニンを多く含む純米吟醸酒「福鶴」と、日本酒が苦手な人や女性にも飲みやすさを考えて、アルコール度数を 4 度にした微発泡性の低アルコール酒「初恋音」を開発しました。



発酵タンク（福田酒造）



福鶴



はつこいね
初恋音