

有用蛋白質の探索と、蛋白質の機能改変



食品生命科学科
(食品蛋白質工学研究室) **伊藤 創平**

- 連絡先 TEL : 054-264-5576
- ホームページ <https://www.tanpaku-lab.com/>

キーワード

ポリフェノール, ポリケタイド, フラボノイド,
クルクミン, 微生物, 天然有機化合物

蛋白質・酵素の多様性は、医療・食品・エネルギーなど、幅広い分野で活用されてきました。しかし、生物が利用している物質であるため、生産性や安定性に起因する、研究開発コストが高い事が問題です。一方で、急速に拡大している遺伝子配列等のデータベースの活用が期待されています。私達は、研究者のニーズに合わせて、データマイニングする方法論を開発しました。この新技術により、数多くの共同研究を行い、酵素・蛋白質を高機能化する事に成功してきました。

酵素・蛋白質の機能改変の共同研究を多数展開しつつ、食品蛋白質工学研究室では、バイオマスからの有用物質生産、機能性化合物の物質生産、非天然型アミノ酸導入による蛋白質・酵素機能の拡張に鋭意挑戦しています。詳しくは、研究業績/知的財産を確認いただくか、本学地域・産学連携推進室にお問い合わせ下さい。



アピールポイント

酵素・蛋白質改変に関する豊富な実績(2018年以降)、企業と共同:特願2023-507053、特願2021-133138、PCT/JP2022/045987、特願2021-205526、PCT/JP2023/036168、他大学と共同:特開2019-199472、特願2022-137309、本学単願:特許第740116号、特願2022-162218 出願前譲渡4件