

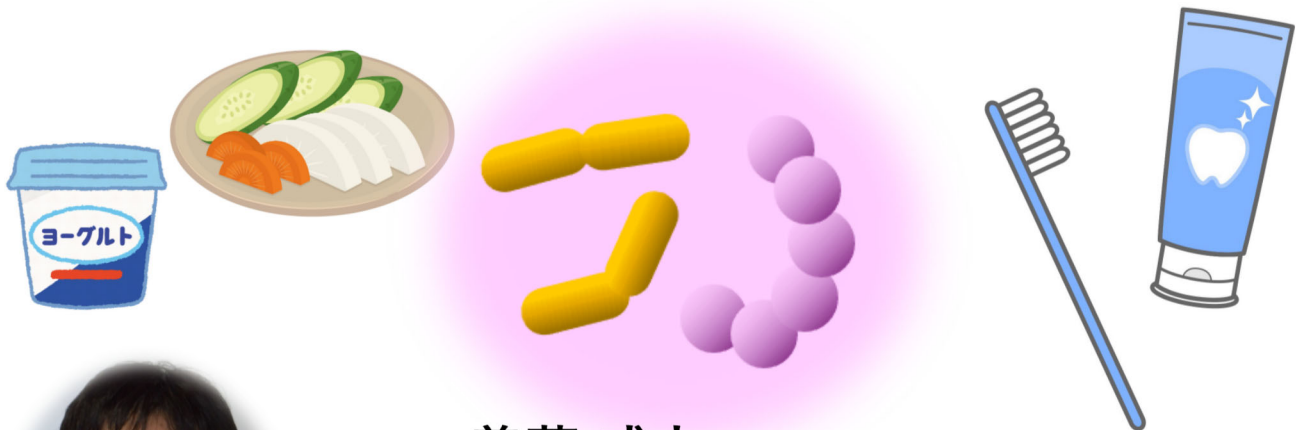
乳酸菌が作る抗菌物質・バクテリオシン

～食べるだけではもったいない乳酸菌の力～

乳酸菌と聞いて、まず思い浮かぶのはヨーグルトや漬け物でしょうか？

乳酸菌は、種々の発酵食品を通じて、私たちの健康にいい効果をもたらします。最近では発酵食品以外にも乳酸菌入りと表示された食品を多く見かけます。多種多様な微生物の中でも、乳酸菌は私たちに最もやさしい有益な微生物と言えます。

そんな乳酸菌には、私たちの健康を支えてくれる他にも多くの働きがあります。その一つが有害な微生物の増殖を抑える働き、抗菌作用です。抗菌作用には、乳酸菌が作るバクテリオシンという物質が関わります。バクテリオシンは、安全な抗菌物質として、食品の保存から飲み込める歯磨き粉まで、広く利用され始めています。乳酸菌が作るバクテリオシンの働きや利用例を紹介するとともに、乳酸菌とバクテリオシンの可能性について考えてみたいと思います。



講師：善藤 威史 (ぜんどう たけし) さん
九州大学大学院 農学研究院 准教授

挨拶：本城 賢一 (同 准教授・日本農芸化学会 広報委員)
丸山 明子 (同 准教授・日本学術会議農芸化学分科会委員)

日時： 2021年12月25日 (土) 13:00-14:30

会場： 福岡市科学館 4階交流室①

参加申込み： 福岡市科学館

12月4日(土)12:00～22日(水)18:00に [こちら](#) からお願いします

参加費： 無料

定員： 20名 (事前申込み制・先着順)

***新型コロナ対策へのご協力
をお願いします**

お問い合わせ： 本城 賢一 (honjoh@agr.kyushu-u.ac.jp)

主催： 日本農芸化学会

共催： 日本学術会議 農芸化学分科会

協力： 福岡市科学館

