

研究部会名

和文：スローフード微生物工学研究部会

英文：Society for slow food microbiological engineering

日本の伝統的発酵食品はスローフードである

伝統的発酵食品



長年にわたる利用の歴史
--- 安全な微生物 ---

分子生物学的
研究手法
ポストゲノム情報
解析技術 等

醸造発酵微生物
(スローフード微生物)
麹菌、醸造用酵母、乳酸菌
納豆菌、酢酸菌など

新しい観点から
伝統的発酵食品
を研究

食品、特定保健用食品、
化粧品、医薬品 etc.

醸造発酵微生物の新たな利用技術
ヒトに直接関わる製品への利用