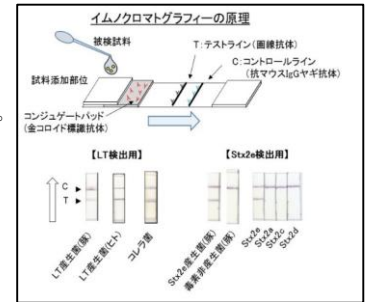


キーワード 細菌学、食品衛生、特異抗体

研究概要

食の安全性や安定提供に影響を及ぼす、微生物学的な危害因子に関する基礎的及び応用研究を行っています。具体的にはポリクローナル抗体やモノクローナル抗体を使った細菌毒素の定量方法の確立、イムノクロマト法によるブタの大腸菌感染症診断法や食品検査薬への応用を目指しています。また、高温条件下で食品の変敗を引き起こす好熱細菌の制御方法を検討すべく、野菜から分離される好熱細菌の性状の解析を行っています。

さらに環境中から種々の酵母や乳酸菌を採取して、食品分野での利用の可能性を模索しています。



アピールポイント

遺伝子組換え蛋白の作製、蛋白の精製を長年やっており、ワクチンや抗体作製の抗原にも応用してきました。解析は動物個体の反応から培養細胞、蛋白や遺伝子レベルの手法を用いて実施しています。

応用分野

ヒトや家畜の感染症診断や、食品衛生(食品検査、殺菌)など、ヒトの食の安全性や安定提供の分野。