

# 食物繊維から糖質除去 静大准教授ら微生物発見

静岡大学術院工学領域の吉田信行准教授(51)は1日、飲料や食品の原料向けに製造される食物繊維の糖分を高熱のまま除去する微生物を見つけたと発表した。カロリーや糖質を抑えることで肥満防止や健康維持につながるほか、除去した糖分を廃棄する必要もないため環境負荷も軽減す

る。糖分を含まない食物繊維の製造では、加熱した原料のブドウ糖に含まれる糖質を分子の大きさに分けて除去できるが、廃棄される糖を好む特定の微生物が自然界で増加する懸念もある。吉田准



食物繊維の糖質を食べる微生物を発見した吉田信行准教授＝1日午後、浜松市中区

教授らはオリゴ糖やグルコースに加え、比較的除去が難しい無水糖のレボグルコサンを効率よく食べる微生物を発見した。高温を好むため加熱した原料の冷却コストはかからず、廃棄も出ないため環境への影響が小さい。大腸の健康維持などに役立つ食品添加物として普及している食物繊維は、糖の除去によって高純度化による質の向上、カロリーの低減などにつながるとい

う。今後、微生物の安全性確認などを進めて実用化を目指す。微生物の発見は同大学院修士課程2年の岩崎慎太郎さん、日本食品化工(富士市)との共同研究。3月にオンラインの国際科学雑誌に論文を発表し、特許出願も済ませた。