



NEWS RELEASE

米・水・人が原点です。
白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号
TEL078-822-8903
FAX078-841-8332

2004 年 9 月 21 日

～肥満および高脂血症防止効果が期待される

ファルネソールを生産する酵母の育種に成功～

白鶴酒造株式会社¹⁾は、ファルネソールを高濃度生産し、食品製造に利用可能な酵母の育種にはじめて成功しました。ファルネソールは肥満・高脂血症に関連する遺伝子の制御因子を活性化させることが明らかとされており【京都大学 河田照雄教授（食品分子機能学）】、これら疾患の予防効果が期待されています。

酵母は古くから発酵産業を支えてきた微生物であり、安心・安全な素材であります。今回育種に成功した酵母およびファルネソールを利用することにより、肥満・高脂血症になりにくい食品を提供するとともに化粧品や医薬品への応用も行い、生活習慣病予防に貢献していきたいと考えています。

本内容については、9 月に開催されます日本生物工学会大会（9 月 21 日～23 日 名古屋 名城大学、本発表日 9 月 21 日）にて発表します。今後の研究の進捗状況については、新たな知見が得られ次第、随時各種学会や学術雑誌等にて公表していく予定です。

1) 本社：神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4 億 9500 万円

以上