

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2006-166730
(P2006-166730A)

(43) 公開日 平成18年6月29日(2006.6.29)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
C12N 1/16 (2006.01)	C12N 1/16	G 4B064
C07C 29/78 (2006.01)	C07C 29/78	4B065
C07C 31/26 (2006.01)	C07C 31/26	4H006
C12P 7/18 (2006.01)	C12P 7/18	
C07B 53/00 (2006.01)	C07B 53/00	F

審査請求 未請求 請求項の数 7 O L (全 9 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願2004-360233 (P2004-360233)	(71) 出願人	304028346 国立大学法人 香川大学 香川県高松市幸町1番1号
(22) 出願日	平成16年12月13日 (2004.12.13)	(71) 出願人	592167411 香川県 香川県高松市番町4丁目1番10号
		(74) 代理人	100102314 弁理士 須藤 阿佐子
		(74) 代理人	100123984 弁理士 須藤 晃伸
		(72) 発明者	何森 健 香川県木田郡三木町池戸2393 香川大 学希少糖研究センター内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 酵母の還元反応を用いたL-タリトールの製造方法

(57) 【要約】

【課題】 環境にやさしい生化学的手法により、目的とするL-タリトールを高純度、高収率で製造すること。

【解決手段】 L-ブシコースからL-タリトール生産能を有するメチニコビア・コレンシス (*Metschnikowia koreensis*) LA1 (NITE P-19)。原料であるL-ブシコースに微生物を接触させてL-タリトールに転換するL-タリトールの製造方法において、該微生物としてL-ブシコースをL-タリトールに転換する能力を有するメチニコビア属に属する酵母を用いることを特徴とする。上記微生物との接触が、上記微生物を培養して得られた菌体に原料であるL-ブシコースを添加してインキュベーションすることにより行なう。L-ブシコースを含有する水溶液の形で、原料であるL-ブシコースに微生物を接触させる。上記のメチニコビア属に属する酵母が、メチニコビア・コレンシス (*Metschnikowia koreensis*) であることを特徴とする。生産したL-タリトールを回収することを特徴とする。

【選択図】 図1

