

## 【研究職員紹介】

# 山崎 裕也

作成日：令和6年4月1日

一言：県産酵母を活用した製品化を支援いたします。微生物、酒類に関することでしたらお気軽にこ

### ■所属・職名

化学食品部・主任技師  
食品加工技術研究室

### ■専門分野

微生物工学、応用微生物学、醸造学

### ■現在の担当分野

県産酵母を用いたオリジナル酒類の開発・研究  
酒類の香味成分分析および官能評価

食品の成分分析(香気成分、機能性成分、栄養成分など)

### ■主な研究テーマ

「新規県産酵母を用いたオリジナル清酒の開発」

「県産酵母の育種とオリジナル酒類の開発」

「県産酵母を用いた有用物質生産」

### ■主な共同研究の実績

「伝統工芸酒器から学ぶ清酒のオフフレーバー除去技術の開発」(科研費基盤C)

「木桶で醸す酒の特徴的成分の解明」(企業共同研究)

「兼六園桜酵母の試験醸造および醸造特性の把握」(企業共同研究)

「米を原料としたヘルスケア食品・スポーツ用途食品の開発」(企業共同研究)

### ■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報ヘリンク](#)

