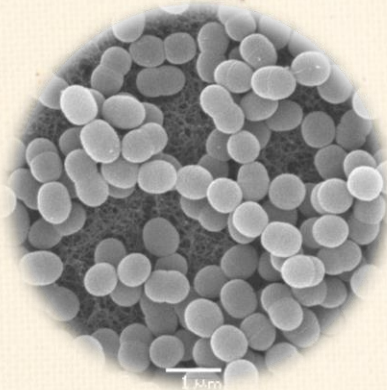
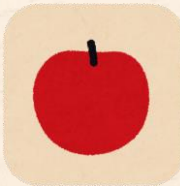


食品・植物由来微生物



商品開発などにお役立てください

約2万株収録!!



食品由来
約4,000株



植物由来
約16,000株

無料ダウンロード

NBRC 分離源別リスト



NBRC

独立行政法人
製品評価技術基盤機構
バイオテクノロジーセンター
生物資源利用促進課

〒292-0818 千葉県木更津市かずさ鎌足2-5-8
TEL: 0438-20-5763
E-mail: nbrc@nite.go.jp
URL: <https://www.nite.go.jp/>

多様な分離源からの微生物を取り揃えています 用途に合わせてご利用ください



新製品の開発がしたいなあ

〇〇製造における汚染菌で試験したいなあ

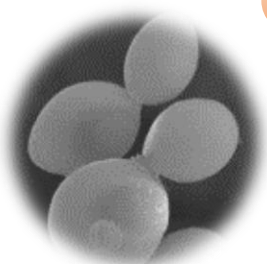
カビ

NBRC No.	学名	分離源
30113	<i>Aspergillus oryzae</i> var. <i>oryzae</i>	コウジ
32215	<i>Penicillium camemberti</i>	市販チーズ
4622	<i>Penicillium roqueforti</i>	ロックフォールチーズ
8631	<i>Rhizopus microsporus</i> var. <i>oligosporus</i>	テンペ
112893	<i>Talaromyces trachyspermus</i>	濃縮パイナップルジュース



酵母

NBRC No.	学名	分離源
0210	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	パームワイン
0282	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	焼酎もろみ
1729	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	ストラッキーノチーズ
0058	<i>Debaryomyces hansenii</i> var. <i>fabryi</i>	腐った清酒
10695	<i>Saccharomyces paradoxus</i>	腐ったマヨネーズ



乳酸菌

NBRC No.	学名	分離源、特徴等
12007	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>	ナisin生産株
103853	<i>Levilactobacillus senmaizukei</i>	漬物由来のGABA高生産株
115323*	<i>Levilactobacillus brevis</i>	阿波番茶
13118	<i>Fructilactobacillus fructivorans</i>	清酒の火落ち乳酸菌
114777*	<i>Enterococcus casseliflavus</i>	生洋菓子の混入菌



酢酸菌

NBRC No.	学名	分離源、特徴等
3281	<i>Acetobacter aceti</i>	米酢発酵過程
16682	<i>Komagataeibacter xylinus</i>	セルロースフィルム形成株
115931*	<i>Acetobacter pasteurianus</i>	食酢醸造の主要菌株
115932*	<i>Gluconacetobacter entanii</i>	セルロースフィルム形成株
116149*	<i>Acetobacter pasteurianus</i>	パイナップル由来のNBRC 101655を高温発酵に適応させた育種株



※利用条件付きの株になりますので、ご興味のある方はお問い合わせください。