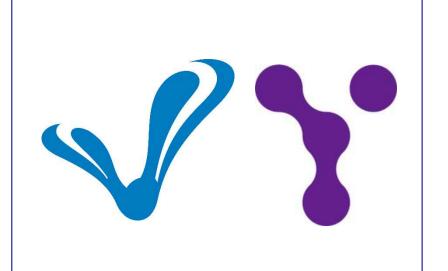
山梨大学

食品・微生物]

運動性乳酸菌の分離および 運動性発現に関する研究



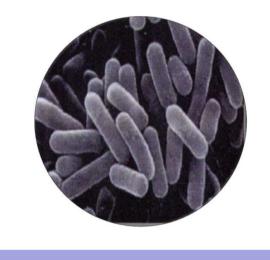
乙黒美彩(山梨大学ワイン科学研究センター)

【今後の展開 商品イメージ応用できる分野】

運動性乳酸菌の新機能に期待!! プロバイオティクス・ワイン醸造・ワクチン開発

背景

乳酸菌とは



- ◆糖から著量の乳酸を産生する菌の総称
- ◆自然界、発酵食品中に存在する桿菌及び球菌
- ◆一般的にグラム陽性、無芽胞形成、**非運動性**)

運動性乳酸菌とは

- 鞭毛 ◆鞭毛をもち、水中で遊泳する乳酸菌
 - ◆栄養素の獲得、有害物質からの回避など
 - ◆鞭毛はフラジェリンというタンパク質で構成

ヒトの自然免疫系活性化の役割を担っている可能性があり、 プロバイオティクスやワクチンとしての利用が考えられている1)

目的

乳酸菌の多くは Lactobacillales 目 6 科 33 属 300 種以上に分類 しかし、運動性乳酸菌の報告は約 20 種と非常に少なく、 生態や分布などは未解明かつ産業利用は皆無である



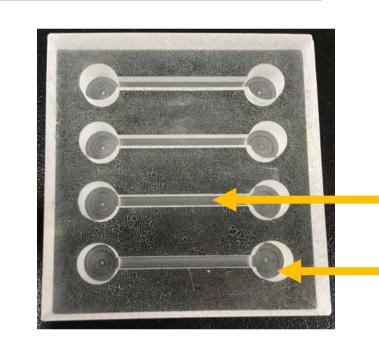
自然界には未だ発見されていない運動性乳酸菌が存在?? 運動性乳酸菌を効率的に分離する方法がない??



運動性乳酸菌の選択分離法を構築

開発した分離方法

毛細管捕集法



- ◆化学走性を利用した運動性放線菌の選択分離法
- ◆4 属の運動性放線菌の選択分離を可能とした
- ◆フェネチルアルコールが乳酸菌に有効

毛細管(化学物質充填) サンプル試料を添加

特殊チェンバー(特注)

問題点

- ・使用できるサンプル量が少ない
- ・特殊な装置を使用するため一般的でない
- ・密度勾配により選択性に難あり?

マルチウェルプレート法

◆化学走性を利用して運動性乳酸菌を上層 に釣り上げる 誘引剤 PET メンブレン ポアサイズ 8.0 μm

マルチウェルプレート

改善点

ThinCert™

細胞培養インサー

- ・I well で 3 レーン分のサンプル量
- ・市販されているものを使用
- ・化学走性を示さない株は下部ウェルに

誘引剤の運動性への影響

供試菌株	試験化合物	濃度
Liquorilactobacillus ghanensis JCM 15611 ^T	メチオノール	0 mM
Liquorilactobacillus vini JCM 14280 ^T	プロピオン酸エチル	1 mM
	イソブチルアルコール	10 mM
		100 mM

前培養 濁度調整 本培養

1/2 MRS 液体培地 30℃2日嫌気

 $OD_{600 \text{ nm}} = 0.2$

試験化合物を添加した 1/2 MRS 液体培地

48 h 培養後 RNA 抽出、cDNA 合成を行いリアルタイム PCR で発現解析

リファレンス: I6S rRNA 遺伝子 ターゲット:fliG 遺伝子

誘引剤の運動性への影響(結果)

L. ghanensis JCM 15611^T

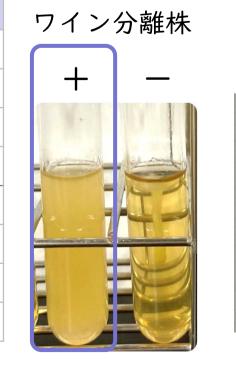
メチオノールとプロピオン酸エチルの高濃度 発現量増 *L. vini* JCM 12492[™]

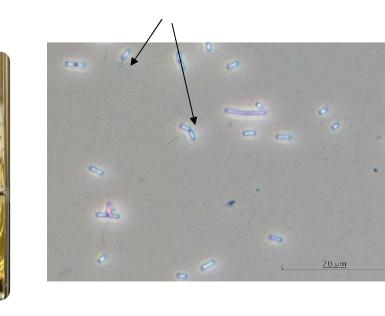
メチオノールとイソブチルアルコールの低濃度

プロピオン酸エチル イソブチルアルコール メチオノール メチオノール プロピオン酸エチル イソブチルアルコール 10 100 10 100 10 100 10 100 10 100 (mM)(mM)(MM)(mM) (mM) *:P<0.05, * *:P<0.01

ワインからの分離

分離法	誘引剤	濃度	運動性+	L. nagelii
マルチウェル プレート法 プロ	フェネチル アルコール	50 mM	0 / 10	0
		5 mM	1 / 10	1
	プロピオン酸	50 mM	3 / 10	3
	エチル	5 mM	2 / 10	2
フェネチル アルコール 毛細管捕集法 プロピオン酸 エチル	50 mM	4 / 10	4	
	アルコール	5 mM	4 / 10	4
	プロピオン酸	50 mM	4 / 10	4
	丁壬川.	Г N Л	1	4





ワイン中から分離した 80 株中 22 株(27.5%)が運動性+ 22株が Liquorilactobacillus nagelii

> 運動性乳酸菌の分離はサンプル依存的 マルチウェルプレート法でも運動性乳酸菌を分離可能

4 まとめ

- ■土壌からの分離 (データは示していない) 土壌中から弱い運動性を示す乳酸菌 2 種を分離 Enterococcus gallinarum Enterococcus casseliflavus
- ■誘引剤の運動性への影響 属種によって運動性に影響のある化合物、濃度が異なる
- ■ワインからの分離

運動性株 分離株 80 株 22 株

L. nagelii 22 株 27.5%

■期待される応用例

マロラクティック発酵スターター

プロバイオティクス

ワクチン開発

参考文献

- 1) Neville BA, Forde BM, Claesson MJ, et al. *PLoS ONE*. 2012;7(7): e40592. doi: 10.1371/journal.pone.0040592.
- 2) Hayakawa M, Ariizumi M, Yamazaki T, Nonomura H. Actinomycetol., 9, 152-163 (1995)

謝辞

本研究は平成26年度発酵研究所 一般助成並びにJSPS科研費 JP 18K05923 の支援を受けて実施し ました。