



## 外国出張報告書

平成 26 年 7 月 14 日

1. 出張国名        ラオス
2. 出張月        平成 26 年 6 月
3. 出張目的        タイ、ラオス伝統発酵食品の発酵プロセス・  
微生物研究のための実験指導：C

#### 4. 成果の概要

東南アジア地域食料資源の機能性解明・利用技術開発の一環として実施されている伝統発酵食品の発酵プロセス・微生物研究のため、

ラオス国立大学農学部を整備された微生物研究施設において、若手研究者に対し、微生物の分離保存法や生理生化学分析法の指導を行った。

今回は微生物の分離源としてラオスの伝統的な水産発酵食品であるパー・デアクを用いた。主に乳酸菌の単離を目的とし、寒天培地に生育した微生物から約 80 菌株を単離・純化し、グラム染色及びカタラーゼ反応試験を実施した。

また、菌種判別に必要となるゲノム DNA の抽出も行った。分離した菌株は、今後の分析に備え、農学部内に設置された超低温フリーザーに保存した。