

清酒からアスピロクロリンは検出されない

麴菌は長い食経験により安全性の高い微生物であると考えられています。また、アフラトキシンなどのカビ毒を生産しないことも遺伝子レベルで確認されてきました。一方、微生物は、生育の段階で様々な生理活性のある成分（二次代謝物）を産生し、麴菌も例外ではありません。これらの成分の安全性を確認することは、地味ですが大切なことです。この度、抗生物質であるアスピロクロリンについて検討いたしました。アスピロクロリンは抗生物質であると同時にわずかながら毒性が疑われている物質です。

麴菌株群を網羅するように菌株を選抜し、アスピロクロリンの産生能を評価したところ、通常の製麴条件や、種麴を造る条件ではアスピロクロリンの産生は確認されませんでした。また、全国から広く様々なタイプの清酒についてアスピロクロリンの検査を行いましたが出されませんでした。今後もこのような研究を継続し、日本産酒類の安全・安心の確保に貢献していきます。

【用語説明】

○アスピロクロリン

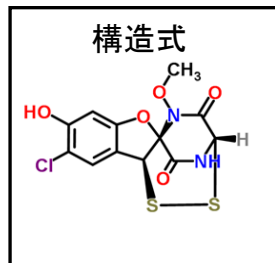
Aspergillus 属の微生物が産生する二次代謝物で、カンジタ病原菌などに抗生物質活性がある成分。マウスの50%致死量は106 mg/kg（参考：カフェイン200 mg/kg、ニコチン1~7 mg/kg、ペロ毒素(病原性大腸菌)0.001 mg/kg）であり、毒性は非常に低い。

清酒からアスピロクロリンは検出されない。

清酒からアスピロクロリンは検出されない

I. アスピロクロリンとは

麹菌が産生する二次代謝物で抗生物質として登録されている。

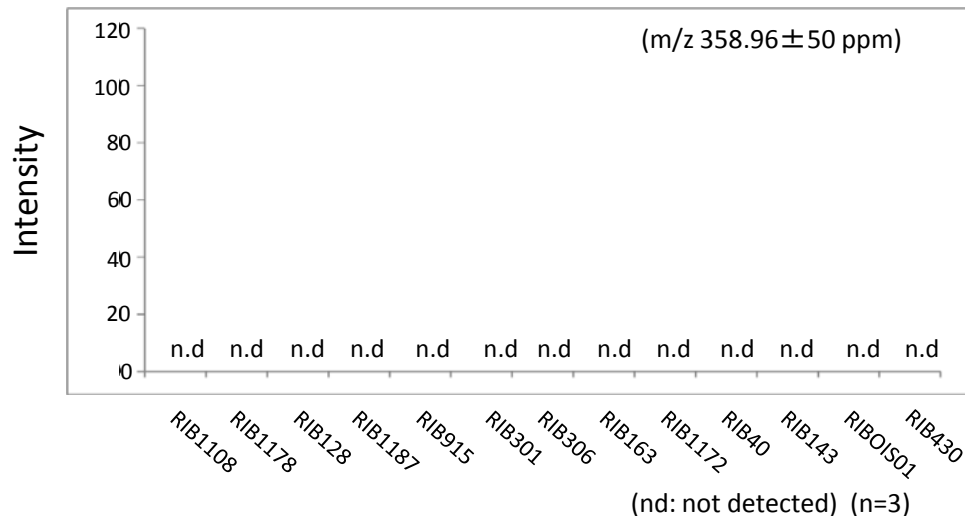


麹菌は実験培地でアスピロクロリンを産生することは明らかとなっていたが、醸造条件下での産生能は不明であった。



米麴の製造条件下での産生能と市販清酒中の含有量を検証した。

II. 米麴ではアスピロクロリンは産生されない



III. 日本全国の市販清酒を調査

吟醸酒、普通酒、発泡性清酒等の様々なタイプの清酒について検討

