



## 工学部満生研究室 共同開発 本格麦焼酎「吟薫（ぎんくん）」



平成 20 年 10 月 20 日（月）福徳長酒類株式会社から本格麦焼酎「吟薫（ぎんくん）」が、発売されました。この「吟薫」に使われている酵母は、リンゴ酸を多く含む酵母に紫外線を強制的に当てて、DNA を変異させ、香気成分であるカブロン酸エチルを多く生産する酵母です。 本学工学部満生研究室と福岡県工業技術センター生物食品研究所が共同開発しました。