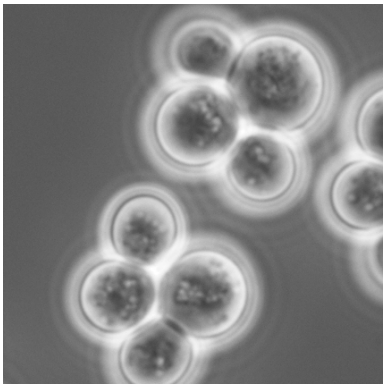
氏名	井内　智美　（Inai Tomomi）
所属・職名	食品開発支援センター　　専門研究員
専門分野	応用微生物学、発酵学、分子生物学、農芸化学
主な研究テーマ	・五島の微生物を活用した加工食品の開発（H31/R1） ・県内食品産業の加工技術高度化に関する研究（R2～R4） ・壱岐の自然界から分離した有用酵母を用いた酒類の開発(R7～R9)
研究内容キーワード	・有用微生物(酵母、乳酸菌)の探索・利用 ・発酵食品
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	・微生物一般に関すること ・醸造技術に関すること
共同研究等に利用可能な装置等	・顕微鏡 ・におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析装置 ・におい識別装置 ・各種食品加工装置（凍結乾燥機、ブライン冷凍機等）

補足説明

酵母等の有用微生物の単離や育種に関する研究を通して、酒類を中心とした発酵食品の高付加価値化や生産技術向上のお手伝いを行っています。

また、食品の加工や分析技術を用いて、県内の食品企業の製品開発や既存製品の高付加価値化等のお手伝いを行っています。



出芽酵母の蛍光顕微鏡画像

清酒小仕込み試験