



かびのいいところ悪いところ

いいところ編

“かび”ってどんなイメージ？



じめじめしたイメージ？

きたないイメージ？

腐ってるイメージ？



でも食卓に欠かせない発酵食品にも使われているよ。

じゃあ腐敗と発酵はどう違うんだろう？



腐敗

≠

発酵

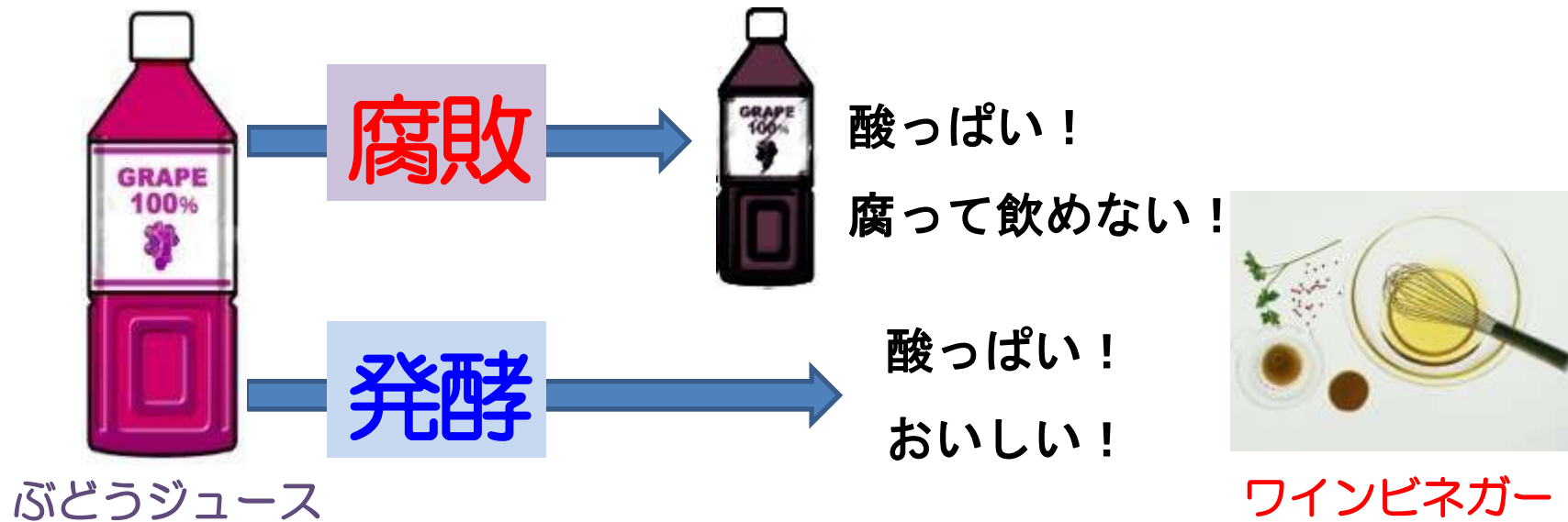
「発酵」と「腐敗」の違いは？

「腐敗」 食べ物を微生物が分解して、食べられないものに変化させる

タンパク質・アミノ酸→**分解**→硫化水素・アンモニア（不快臭！）

「発酵」 食べ物を微生物が分解して、おいしいものに変化させる

タンパク質・炭水化物→**分解**→アミノ酸・糖（うまみ！）

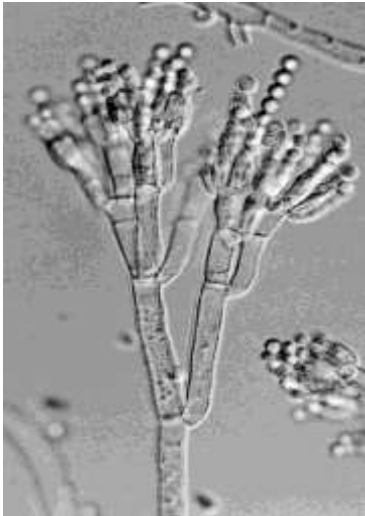


人の役に立つ食べ物を生み出すかどうか。

まずカビを知ろう

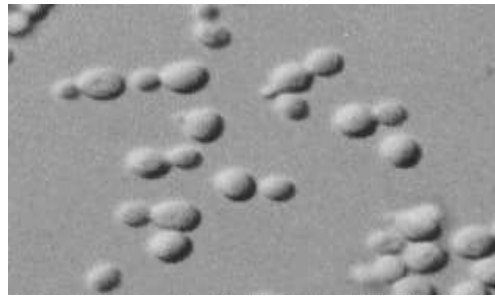
カビ

例：塩こうじ



酵母

例：パン酵母
(イースト)



きのこ



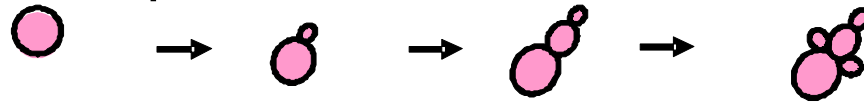
キノコもカビの仲間
なんだよ

大きさは？

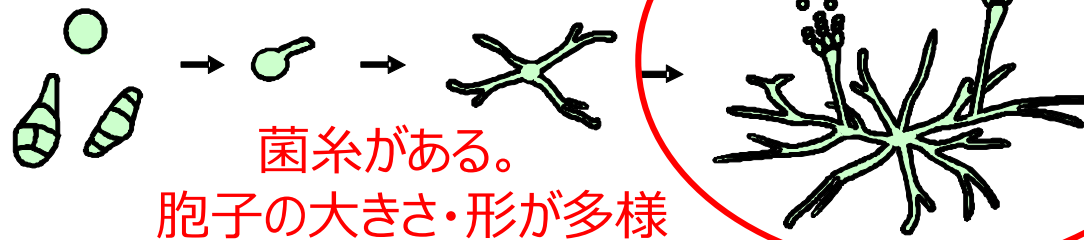
大腸菌：0.5-1 μm



酵母：3-5 μm



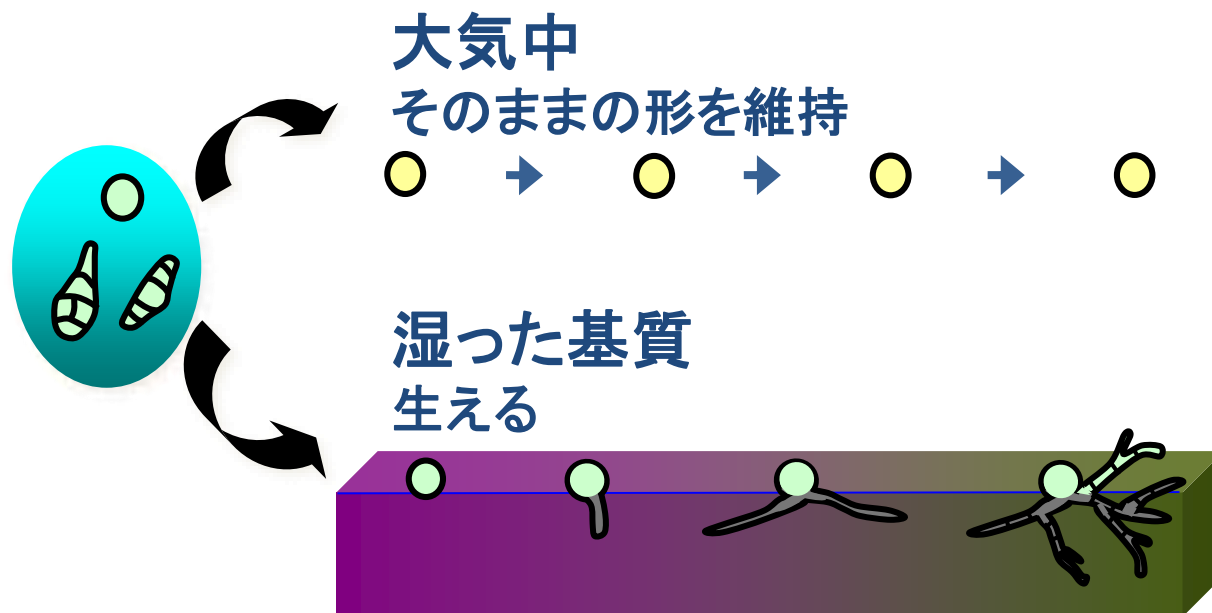
カビ：2-100 μm



菌糸がある。
胞子の大きさ・形が多様



増え方は？

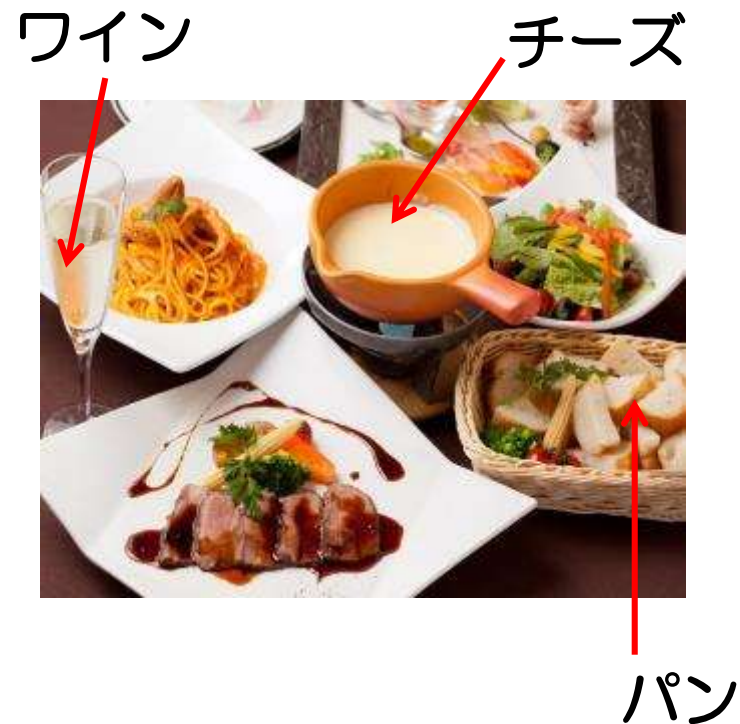


カビを使って作られる食品を さがしてみよう

納豆や漬物は カビで作る食
品ではないんだよ



「和食」



「洋食」

医薬品もカビからつくっています

- ✓ 抗生物質 ⇒ ペニシリン
- ✓ 高コレステロール血症治療薬⇒ ロバスタチン
- ✓ 免疫抑制剤 ⇒ シクロスポリン
- ✓ 抗真菌薬 ⇒ ミカファンギン

