

発酵食品データベースの構築

— 日本伝統発酵食品の技術を継承し発展の基礎を作る —

技術の特徴

発想が膨らむデータベース

研究の背景

伝統発酵食品のポテンシャルを未来に遺す

伝統発酵食品のメリット

保存性 常温で長期保存

味覚 原材料+α

栄養 原材料+α

「食品産業技術ロードマップ集」より

伝統的加工技術の体系化に関しては、日本伝統食品研究会を中心に、加工技術情報の収集、継承活動が続けられている。しかしながら、多くの伝統食品製造の中に組み込まれている発酵プロセスに関する有用微生物の特性把握などは未だ極めて不十分な状態にあり、これまで経験的に伝えられていた乳酸菌や酵母などに関する情報を、体系的にデータベース(DB)化し、管理・蓄積していくことは、伝統加工技術の確実な継承と近代的活用に貢献するだけでなく、これら微生物のポテンシャルを最大限に生かした新しい利用法(例えば、スターター利用)の開発にも役立っていくことになる。さらに、ここでは有用微生物利用技術の新しい展開策とし

2010	2011	2012	2013	2014年
伝統加工技術の体系化(有用微生物の特性・機能DB構築)				
有用微生物の特性・機能DB構築協議会(産学官の事業推進コンソーシアム)				
方法・役割等確認 → 伝統的発酵食品の情報収集・整理 → DB構築・完成・公開				
DBの基本設計 → 有用微生物の分離・機能性の解明				

実施状況

2011年より着手

基本設計終了、味噌等のデータ仮入力中
協力者*募集中

発酵食品データベース

一覧・単票 単票 関係入力 重複処理

食品等 微生物 原材料 文献

関係先

一覧フォーム 食品等

検索、抽出、閲覧専用

コメント

印刷一括変更

120件

分類 米味噌 米味噌

生産地 四国地方 香川県

加工方法

秋田みそ

分類 米味噌 米味噌

生産地 北東北地方 秋田県

加工方法

信州みそ

分類 米味噌 米味噌

生産地 甲信越地方 長野県

加工方法

信州みそ(武田味噌)

分類 米味噌 米味噌

生産地 甲信越地方 長野県

加工方法

一覧食品等 一覧食品等 関連原材料 関連文献 関連関係先

5つの基本DB

関連情報の抽出

一覧と詳細

*協力者のお願い
データの提供、入力
アドバイス
情報交換用MLへの入会
(16名:2012年9月時点)

入力データ数(2012年9月時点)
食品等.....120件
微生物.....203件
原材料.....144件
文献.....514件
関係先.....132件

単票フォーム 発酵食品等

登録日 2012/01/01 最終更新日

食品名 味噌みそ

分類 大分 米味噌 小分 米味噌

備考 全国のみその生産量の約40%を占める、淡色をのみその代表的なもの、やや酸味のある芳香を持ち、今や全国的に生産されています。

生産地 甲信越地方

都道府県 長野県

加工方法

関連機能

元の発酵食品

微生物

原料材料

文献

関係先

全日本味噌工業協同組合連合会



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 曲山幸生
所 属: 食品工学研究領域 上席研究員
問い合わせ先: 029-838-8054 maga@affrc.go.jp