

チーズの熟成期間を短縮する乳酸菌

－遊離アミノ酸生成の促進－

成果の特徴

- 乳酸菌 *Lactobacillus paracasei* EG9株を乳酸発酵スターターと共にチーズ原料乳に添加することにより、熟成中の遊離アミノ酸生成が促進されます。
- チーズ熟成を模した培養条件におけるEG9株の生育特性を明らかにしました。



EG9株添加チーズ



Lactobacillus paracasei EG9株

遊離アミノ酸がEG9株非添加
チーズの約2.7倍（熟成180日）

成果の活用

本研究成果は、乳製品製造分野で実用化が期待されます。

また、経営体（J-チーズ創出）コンソーシアム乳酸菌カタログ（R1年度発行予定）に掲載予定です。

Saiki R, Hagi T, Narita T, Kobayashi M, Sasaki K, Asahina Y, Tajima A, Nomura M (2018)
Food Science and Technology Research 24, 299-309.

筑波大学との共同研究の成果です。