

# ご当地乳酸菌チーズスターターの開発

## — Jチーズスターターとチーズの評価 —

### 成果の特徴

- ご当地食品からチーズ熟成を促進する乳酸菌を選抜し、「うま味増強、熟成促進」を特徴とする国産“ご当地乳酸菌”チーズスターターを開発しました。
- 市販スターターと併用（補助スターター）することで熟成期間を2/3に短縮します。

### 成果の内容



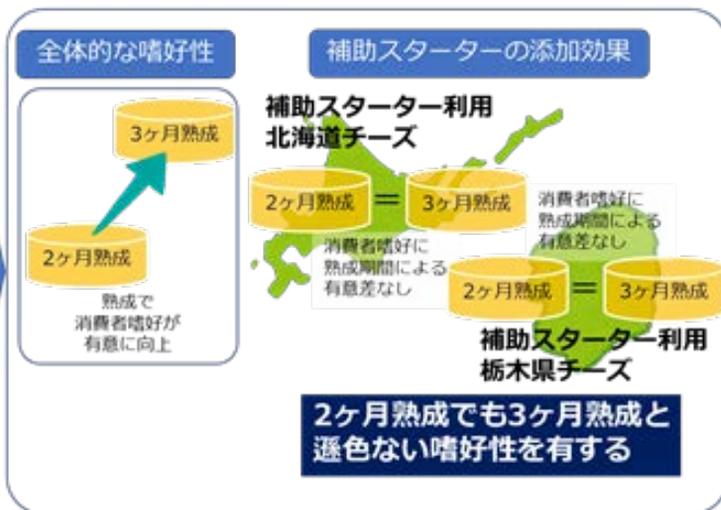
Jチーズスターター（OUT0010（写真左○内）、33-5、OY-57）の何れかを用いて製造したゴーダチーズ（写真左）と、同じチーズ工房で製造した従来品について、一般消費者106名をパネリストとして消費者型官能評価を実施しました。その結果、ゴーダチーズは熟成することによって、消費者嗜好が有意に向上することが明らかとなりました。一方、Jチーズスターターを補助スターターとして使用したチーズでは、2ヶ月熟成チーズでも3ヶ月熟成と遜色のない嗜好性を有していました（図下）。

補助スターター 熟成期間  
 ✓ なし × ✓ 2ヶ月  
 ✓ あり × ✓ 3ヶ月

精密にコントロールされた  
消費者型官能評価(106名)



一般線形混合モデル分析



### 成果の活用

ご当地乳酸菌チーズスターターは、“Jチーズスターター”と呼称して広報しています。消費者型官能評価試験で高評価を得たOUT0010の生菌を含む凍結乾燥粉末を試供品として準備しています。

小林ら（特願）令和元年10月29日出願