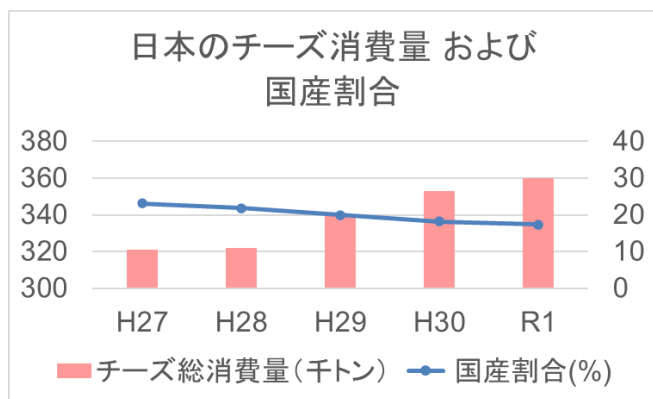


# 麹菌チーズ熟成中の酵素活性

## チーズ熟成に適した麹菌

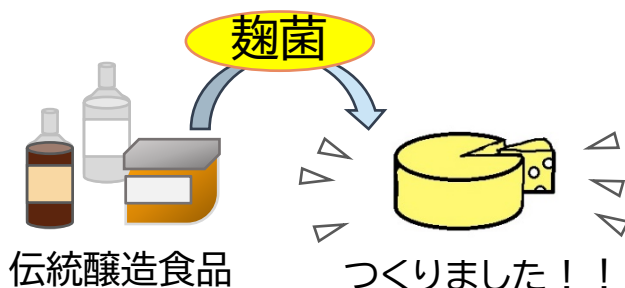
### 成果の特徴

我が国の伝統醸造産業で用いられる麹菌を用いて、和のテイストを持ったオリジナルチーズ、**麹菌熟成チーズ**をコンソーシアムで開発しました。



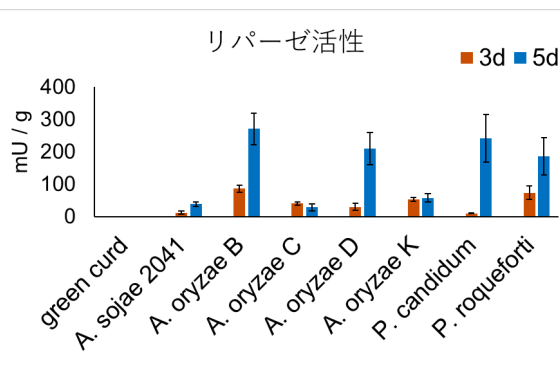
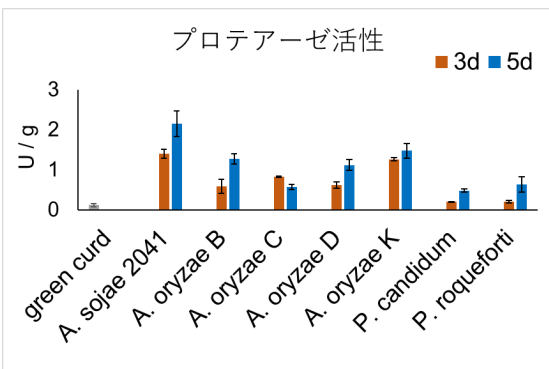
(畜産局牛乳乳製品課調べ)

←チーズの年間消費量は増加傾向にあります。国産チーズは海外製品との差別化が困難でした。そこで…



### 成果の内容

機構では、チーズ熟成に適した麹菌株を選抜するため、プロテアーゼ活性と、リパーゼ活性を指標に、各チーズ熟成麹菌候補株を評価しました。



### 成果の活用

本研究成果を活用した麹菌株は、樋口松之助商店より販売。

国産ナチュラルチーズは、蔵王酪農センターより販売。



(写真：蔵王酪農センター提供)

うまみと風味の両立

S.Suzuki et al. (2021) Lipase and protease activities in Koji cheeses surface-ripened with Aspergillus strains, FSTR, 27 (3), 543-549,

特願2020-027540

本研究成果は生物系特定産業技術研究支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）」の成果です。