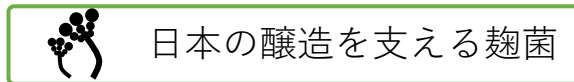
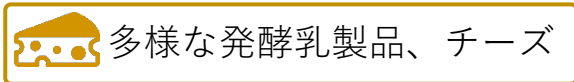


麹菌で熟成させたチーズの特徴

－市販カマンベールチーズとの比較－

成果の特徴

- ・ 麹菌は味噌や醤油など日本の伝統的な発酵食品の醸造に欠かせません。
- ・ 麹菌をチーズ表面で生育させたチーズを開発し、揮発成分分析及び味覚センサー分析によって市販のカマンベールチーズと比較し、特徴を明らかにしました。
- ・ 麹菌株が異なると、チーズの見た目や香り、味が変化することがわかりました。



麹菌をチーズ表面に生育し熟成させた、日本発のオリジナルチーズ

味噌用麹菌

醤油用麹菌

多目的用麹菌



市販のカマンベールチーズと比較して・・・

揮発成分	脂肪酸が多い	脂肪酸が多い	脂肪酸が多い ケトンが多い	脂肪酸が多い	他4株と比べ、市販カマンベールチーズと類似
味センサー	うま味（後味）が強い	うま味（後味）が強い	塩味（先味）、渋味（先味）、苦味（先味）が強い	うま味（先味）、渋味（先味）、苦味（先味）が強い	他4株と比べ、市販カマンベールチーズと類似

成果の活用

本研究に使用した麹菌株は、株行会社 樋口松之助商店より販売。
 麹菌熟成チーズは、一般財団法人 蔵王酪農センターより販売。

参考

本研究は、日本畜産学会第130回大会（2022年9月）にて発表しました。
 特願2020-027540（特開2021-129536）

※経営体強化プロジェクト「独自発酵技術による日本オリジナル・ナチュラルチーズの開発」の成果です。