

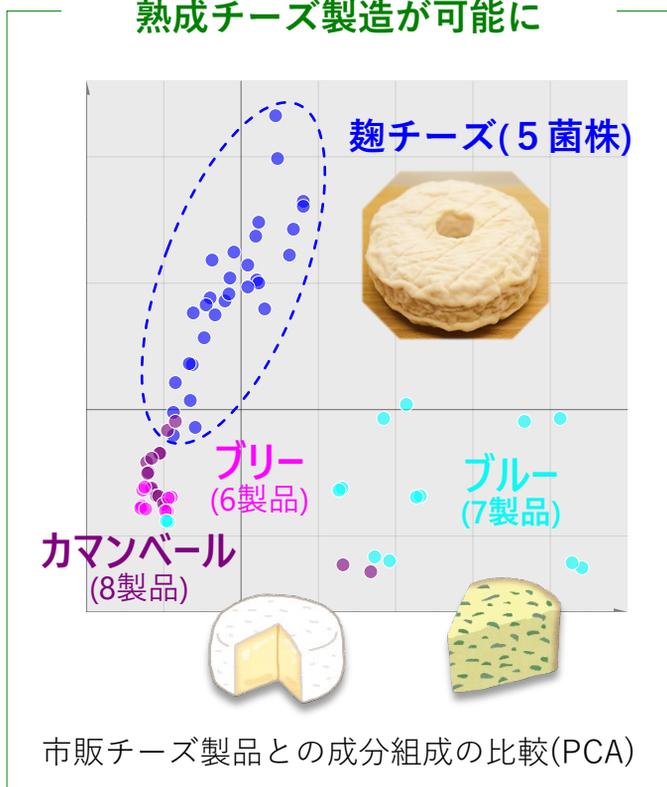
麹菌を活用した新規なソフトタイプ熟成チーズ

— 風味の独特な「麹チーズ」の特徴成分 —

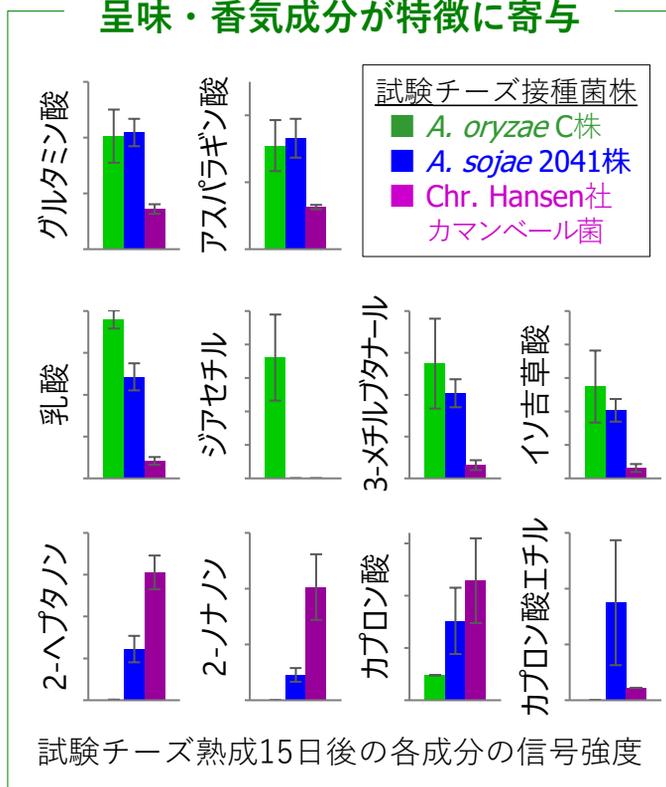
成果の特徴

- 日本伝統の麹菌を熟成チーズ製造に活かして開発した、新規のナチュラルチーズ「麹チーズ」についてメタボロミクス（包括的成分解析）を行いました。
- Aspergillus*属 麹菌によって醸し出される、他種のカビ熟成チーズとは明確に異なる呈味・香気成分の特徴を明らかにしました。

麹菌により新たな特徴を有する熟成チーズ製造が可能に



高濃度の旨味成分のほか様々な呈味・香気成分が特徴に寄与



成果の活用

一般財団法人蔵王酪農センターにて販売中（2021年6月～）
 国産チーズ・イノベーション事業にて複数のチーズ工房へ技術支援を実施中

参考

Tomita et al. (2022), *Food Res. Int.*, 158, 111535. [DOI:10.1016/j.foodres.2022.111535](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111535)
 特開2021-129536 麹菌による熟成チーズおよびその製造法

※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)
 および日本中央競馬会畜産振興事業による研究成果です。