

日本人の嗜好にあうマイルドな麴チーズ

ーランシッド臭（乳脂肪由来不快臭）低減を目指してー

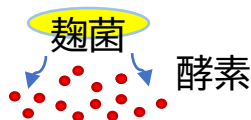
成果の特徴

- 我が国の伝統醸造産業で用いられる麴菌を用いて、和のテイストを持ったオリジナルチーズ、麴菌熟成チーズをコンソーシアムで開発しました。
- 本チーズの持つマイルドな風味の要因は使用する麴菌株の酵素の特性によるものであることが解りました。

成果の内容

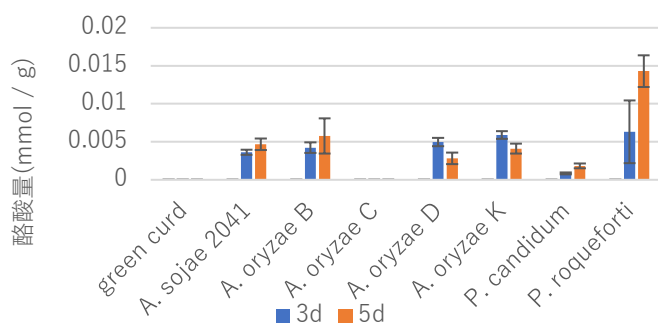
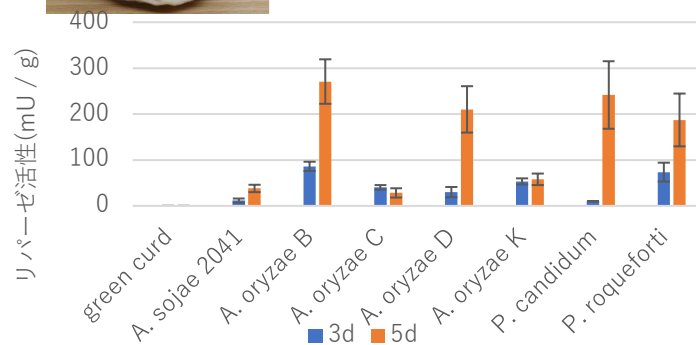
農研機構では、チーズ熟成に適した麴菌株を選抜するため、各チーズ熟成麴菌候補株の酵素活性を評価しました。また、酵素活性がチーズ内における成分に及ぼす影響を比較しました。

日本の消費者には必ずしも受け入れられていない乳脂肪分解物のランシッド臭（足の裏の汗臭）を抑えるためには、リパーゼの活性が低い菌株が好ましい？



熟成

本チーズ菌株Cはリパーゼ活性が低く、ランシッド臭の主な原因物質の一つ酪酸のチーズカード中の量も極めて少ないことが解りました。



成果の活用

本研究成果を活用した麴菌株は、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)

想定される用途・連携希望先

国内の先駆的なチーズ工房やそのようなチーズ工房を指導される県公設試との連携を希望します。

参考

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。特許許諾、チーズ製造上の技術的問い合わせについては、代表機関である「日本獣医生命科学大学」にお問合せ下さい。

代表研究者：鈴木 聡
 所 属：食品研究部門
 食品加工・素材研究領域



農研機構