

麴菌熟成チーズの風味デザインと高付加価値化

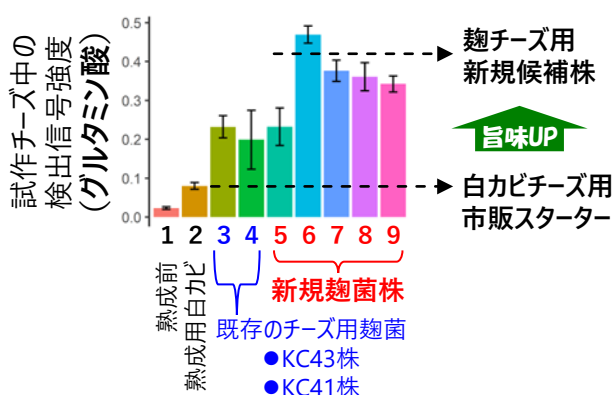
－チーズ熟成に好適な新たな *Aspergillus* 属菌株－

成果の特徴

- 日本の独自性が高い「麴菌熟成チーズ」のスターターとして適用性を示す、*Aspergillus* 属麴菌の新たな実用候補株を複数選抜しました。
- 菌株の選択により、チーズの外観、呈味・香気・機能性成分、組織の物性など、どのような変化を与えることが期待できるか明らかにしました。

成果の内容

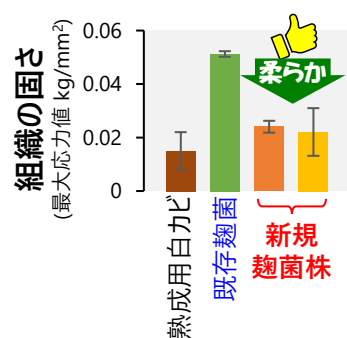
① 共通の特徴：豊富な旨味成分



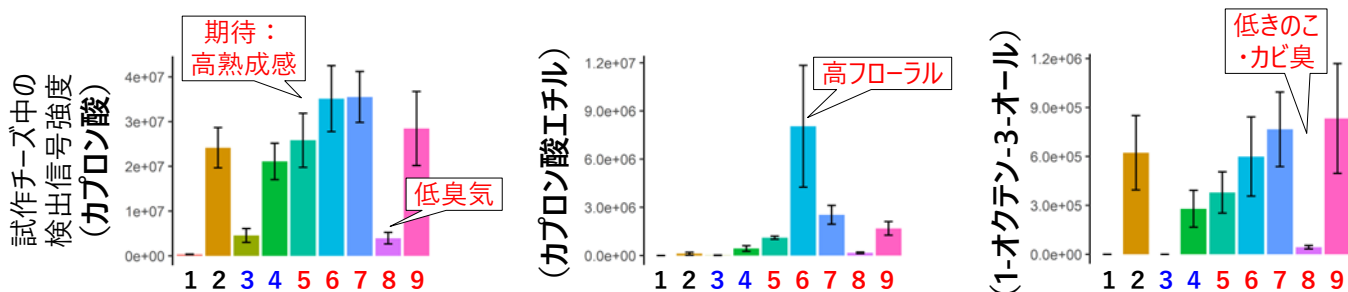
② 新規特徴：優れた外観品質



③ 新規特徴：組織の軟化促進



④ 新規特徴：代謝物組成 (呈味成分・香気成分・生理活性成分など) 特許出願済



想定される用途・連携希望先

酒粕など地域色のある素材や微生物を併用したオリジナルチーズの開発も可能です。乳製品業界や地域のチーズ工房との連携や、麴菌の用途拡大研究を希望します。

参考

富田ら、食品科学工学会第71回大会要旨集、3La-04、2024年
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「麴菌による熟成チーズおよびその製造法」

※日本中央競馬会畜産振興事業による研究成果です。

担当研究者：富田 理
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域