

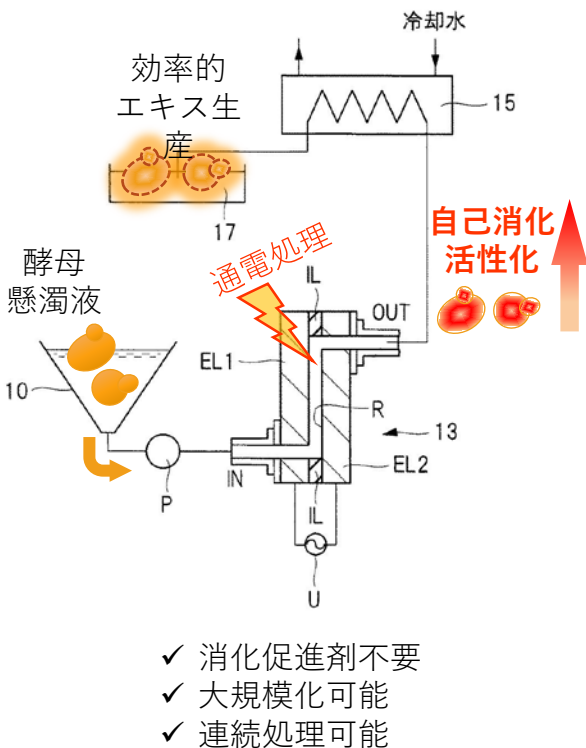
# 酵母エキス製造の前処理法

## — 通電処理装置による酵母の自己消化促進 —

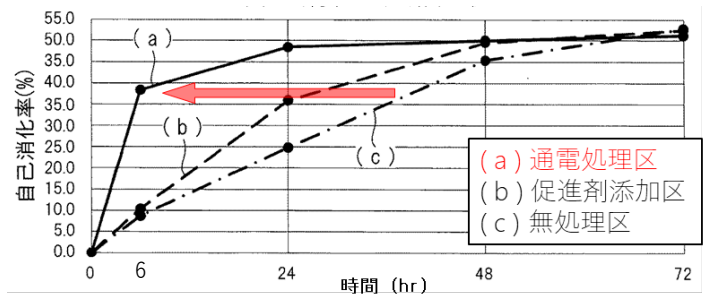
### 成果の特徴

- 従来、主に食品の殺菌に用いられてきた交流高電界処理を酵母菌体の刺激に活用し、自己消化を促進する前処理技術を開発しました。
- 消化促進剤を使用しなくとも消化時間を大幅に短縮することが可能です。
- アミノ酸や他成分の組成にも影響を示し、グルタミン酸濃度が高まりました。

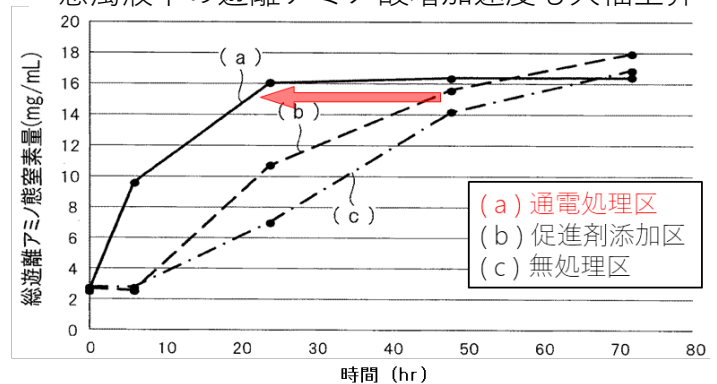
### 酵母菌体の交流高電界処理システム



無処理区の消化率(細胞重量減少率)に約1/6の消化時間で到達



懸濁液中の遊離アミノ酸増加速度も大幅上昇



### 成果の活用

本研究成果は、自己消化酵母エキスの製造工程の短縮や、新たな特性を有する酵母エキス製造での実用化が期待されます。

特許(公開)番号： 特開2018-011591  
 発明の名称： 酵母エキスの製造方法



(株)フロンティアエンジニアリングとの共同研究の成果です