

# 発酵食品成分の一斉分析

## スターター菌による野沢菜漬の香気・呈味成分の改変

### 成果の特徴

- 異なるスターター乳酸菌を用いた発酵で生じる、野沢菜漬の水溶性・揮発性成分の差異と、発酵過程における経時的変化を明らかにしました。
- L. curvatus*菌による発酵では好ましい風味が形成されましたが、乳酸の蓄積が穏やか、ツンと香るイソチオシアネート(ITC)類を高める、ジアセチルやアセトインが蓄積しないなど、その特徴に関わる複数の成分が明らかになりました。

### 成果の内容

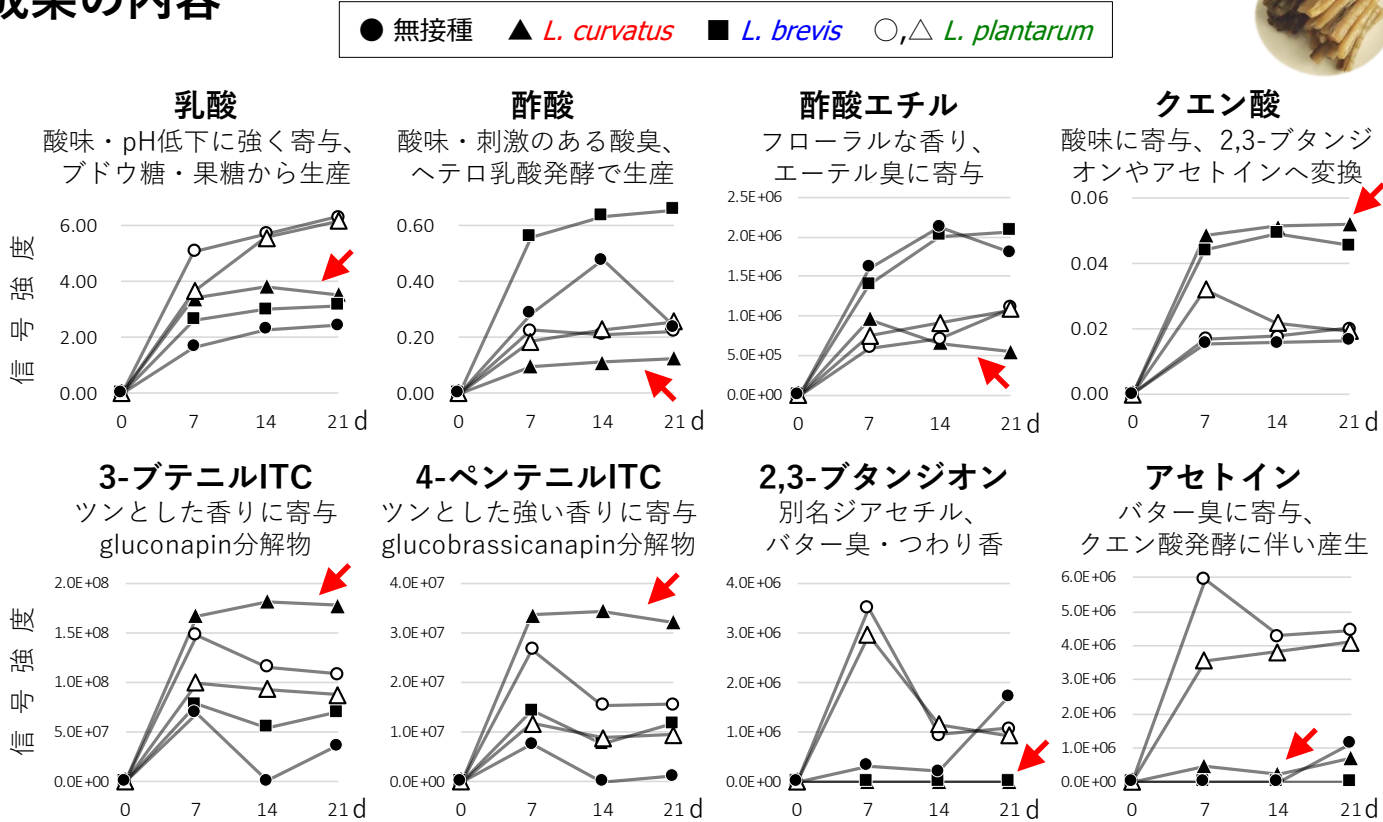


図. 良風味な野沢菜漬の特徴成分(矢印: *L. curvatus*)

### 成果の活用

本分析手法は成分組成の差異に関する情報を迅速に提供します。品質指標データなどと組み合わせれば、寄与成分と微生物の代謝が特定され、スターター菌の選抜や品質制御技術の開発を効率化することが可能です。

関連論文: Tomita et al. (2021) Metabolomic evaluation of different starter culture effects on water-soluble and volatile compound profiles in *nozawana* pickle fermentation. *Food Chem. Mol. Sci.*, **2**, 100019.