

麹菌チーズ熟成中の成分評価

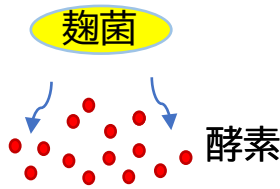
— 酵素活性による影響 —

成果の特徴

- 我が国の伝統醸造産業で用いられる麹菌を用いて、和のテイストを持ったオリジナルチーズ、麹菌熟成チーズをコンソーシアムで開発しました。

成果の内容

機構では、チーズ熟成に適した麹菌株を選抜するため、各チーズ熟成麹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。

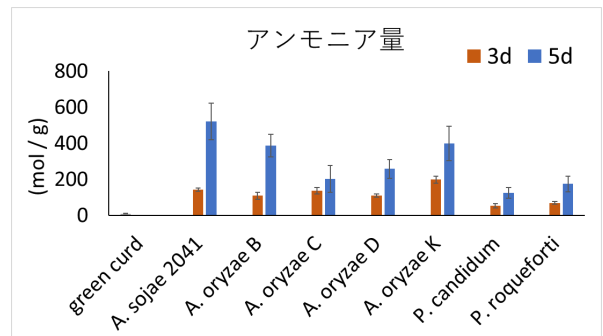
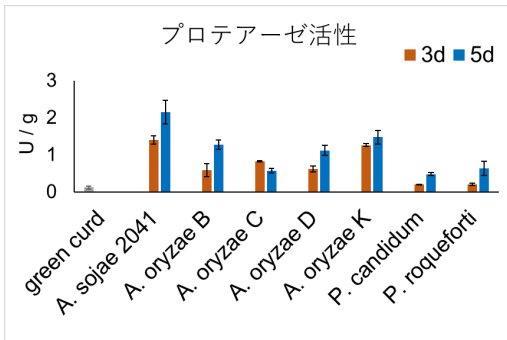


うまみ成分であるアミノ酸を遊離させるには、タンパク質分解酵素の活性が高い菌株が好ましい？



熟成

プロテアーゼ活性の高い株では、臭気となるアンモニア量が多くなる、という相関がみられました。



成果の活用

本研究成果を活用した麹菌株は、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)

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。