

# 食品

## 飲む糀プラス乳酸菌

### ■概要

#### 特徴

原材料に庄内米、庄内米の米糀、在来作物「あつみかぶら」から分離した乳酸菌 No.6004(*Lactobacillus plantarum*)を使用したオール山形県産の飲料で、マイルドな酸味とすっきりした後味が特徴です。No.6004は、オルニチン生産能があり、甘酒に添加、発酵させることにより、甘酒のオルニチン含有量が数倍に増えることが確認されました。

#### 支援方法

共同研究

#### 開発時期

平成27年3月

#### 担当

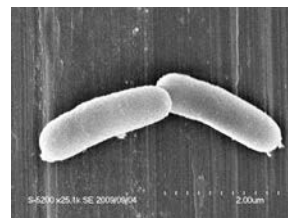
庄内試験場



庄内米



米糀



乳酸菌No.6004



### ■企業情報

#### 企業名

JA榊引農工連

#### 所在地

山形県鶴岡市下山添庄南1-2

#### TEL

0235-57-2214

#### URL

<http://www.nokoren.jp/shopping/new.html>

#### 事業内容

農産品加工販売

### ■支援技術の概要



庄内試験場で保有している乳酸菌を使用して発酵試験を行い、発酵品の香気成分分析、味覚センサによる味の分析、官能試験の結果から、甘酒と相性のよい菌株を選抜しました。商品化にあたり、乳酸菌の取扱方法、実用規模での発酵試験、アミノ酸や有機酸など解析を支援しました。