

食品

つや姫米ぬか大根(乳酸菌入り)

■概要

特徴

山形県産米「つや姫」のぬかに庄内試験場で分離・保管している乳酸菌No.6004を添加、培養したぬか床で、国内産の大根を調味した漬物です。ぬか漬けの風味と浅漬けのフレッシュさを併せ持つ商品に仕上がりました。乳酸菌の添加により、さっぱりとした風味が付与され、同時に雑菌の増殖を抑えて品質を安定化することができました。

支援方法

技術相談

担当

庄内試験場

開発時期

平成29年2月(販売開始)

販売価格

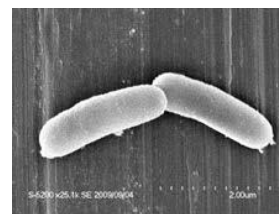
2個入り1袋 300円(税別)

(H29.9)

※商品の詳細は、下記までお問い合わせください



つや姫米ぬか



乳酸菌No.6004



■企業情報

企業名

羽黒・のうきょう食品加工有限会社

所在地

鶴岡市羽黒町川代字川代山406

TEL

0235-62-2200

URL

<http://www.896215.com/>

事業内容

漬物、農産加工品の製造、販売

■支援技術の概要



ぬか漬は、ぬか床に様々な微生物が多数存在し、品質管理が難しい漬物です。県内企業が製造販売しているつや姫米ぬかは、雑菌が非常に少なく衛生的なのですが、ぬか床にすると風味の乏しい漬物しかできませんでした。庄内試験場では、風味の良いぬか漬けを安定した品質で作るため、つや姫米ぬかに乳酸菌を添加する方法を考案し、乳酸菌の取扱方法や乳酸菌入りぬか床の製法などを支援しました。