

酒や味噌だけじゃない！ 麴で新しい食品を

麴を活用した加工食品（※酒類以外）の開発支援、穀類（大豆、イモほか）、野菜類および肉類（牛、豚など）を加工対象とした技術ノウハウの提供、及び麴の製造や加工（粉末化など）に関する支援を行います。

日本には古くから清酒、焼酎、味噌、醤油、みりん、穀物酢など様々な発酵食品がありますが、これらの製造に“麴菌（こうじきん）”は欠かすことができません。

麴菌は多種多様な酵素を生産する性質があり、例えば大豆に麴菌を作用させると大豆のタンパク質が部分分解されペプチドや遊離アミノ酸などのうま味物質が生成します（味噌、醤油など）。また米などのデンプン質の食品に麴菌を作用させると甘い糖類が生成します（甘酒、みりんなど）。

工業技術センターでは、麴菌の生産する各種酵素に着目して、従来にはない新しい発酵食品の開発に取り組んでいます。

これまでの研究開発で、畜肉に麴を作用させると、うま味成分である遊離アミノ酸が最大で3から5倍程度に増加することがわかりました。（図1, 2）



図1 麴を作用させて試作したサラミ

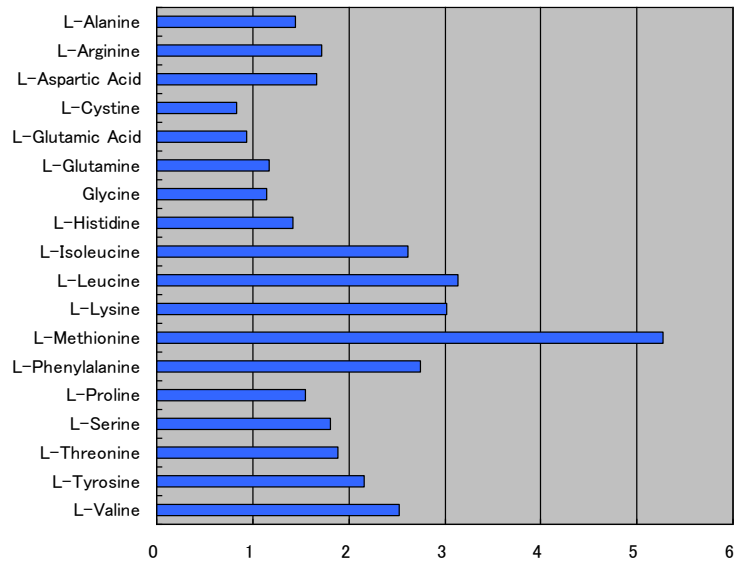


図2 試作サラミの遊離アミノ酸濃度(通常品を1とした相対濃度)

大豆成分に麴を作用させた飲料も試作しています(図3)。大豆の青臭みが和らぎ、また麴の甘みが加わり飲みやすい風味に仕上がっています。

また米麴を様々な食品に応用するために、使いやすいパウダー状に加工するノウハウも有しています(図4)。



図3 麴を作用させて試作した大豆飲料



図4 試作した米麴パウダー