



麹菌の育種によるみその色調向上、旨味増強技術の開発

バイオテクノロジーによる品質向上技術

技術分野分類 6102：応用微生物学

技術キーワード D：微生物遺伝・育種

産業分類 E-09：食料品製造業

内容	概要	麹菌を変異処理し、麹の色合い（黄み）、ビタミンB <sub>2</sub> 類含量の分析、酵素の活性測定により、ビタミンB <sub>2</sub> 類含量、プロテアーゼ活性の高い麹菌を選抜する技術
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	麹の色合いが一般的な白色とは異なりクリーム色からやや黄みを帯び、市販種麹菌と比べビタミンB <sub>2</sub> 類の生産性が3倍弱、中性プロテアーゼ活性が1.4倍程度に高くなる麹菌R2株を育種。その麹菌を利用して製造したみそはやや着色は進むものの、冴えが強く、優れた色調になる。また、旨味成分が多く、官能評価でも旨味が強い。
	本技術の有用性	本技術は「信州味噌」の代表である淡色みその色調向上、旨味増強に効果的である。また、みそ以外に塩麹など発酵食品全般に応用することが可能であり、広い波及効果が期待できる。
関連情報 (図・表・写真等)	<p>育種した麹菌を用いた麹とみそ（上：市販種麹菌 BF-1、下：育種麹菌 R2）</p>	
適用可能製品	みそ、塩麹、甘酒	
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	戸井田 仁一 食品技術部門食品バイオ部 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gijuren@pref.nagano.lg.jp

■知的財産 特許出願（特願 2012-47764）【(社)中央味噌研究所との共同出願】

「麹及び味噌」

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2012年11月22日