



漬物から分離した植物性乳酸菌を使用したチーズの開発
長野県特産の野沢菜漬け由来の乳酸菌を使用したチーズ

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食品製造業

内 容	概要	野沢菜漬けから乳酸菌を分離し、熟成型のチーズの製造を試みた。熟成後に より多くの遊離アミノ酸を含有するチーズを目標とし、分離した乳酸菌の中か ら乳酸菌株を選抜しゴーダチーズを試作し、市販乳酸菌を使用したチーズと比 較して独自チーズの優位性を示した。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	チーズ製造における乳酸菌の役割は、酸を生成し乳を凝固させることに加 え、風味付けである。乳酸菌が生産する酵素が、チーズを熟成させる間にカゼ インを分解し、風味を付与する。カゼイン分解能力の高い酵素を生産する乳酸 菌に着目し、分離乳酸菌の選抜を行った。
	本技術の 有用性	植物性乳酸菌は、乳の発酵能力が低い物が多くチーズ製造に使用しにくい。 熟成チーズにアミノ酸量が多くなる地域独自の乳酸菌を使用したナチュラル チーズの製造が可能となり、特色のある製品の開発に結び付く。
関連情報 (図・表・写真等)	<p>アミノ酸量[mg/100g]</p> <ul style="list-style-type: none"> control：市販乳酸菌使用 1、2、17、22：野沢菜漬け由来の乳酸菌使用 	
適用可能製品	ナチュラルチーズ	
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	荻原 一晃 長野県工業技術総合センター 食品技術部門 加工食品部 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

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2019年11月29日