



麴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	麴菌を変異処理し、麴の色合い（黄み）、ビタミン B ₂ 類含量の分析、酵素の活性測定により、ビタミン B ₂ 類含量、プロテアーゼ活性の高い麴菌を選抜する技術
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	麴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、市販種麴菌と比べビタミン B ₂ 類の生産性が3倍弱、中性プロテアーゼ活性が 1.4 倍程度に高くなる麴菌 R2 株を育種。その麴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、みそ以外に塩麴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>育種した麴菌を用いた麴とみそ（上：市販種麴菌 BF-1、下：育種麴菌 R2）</p>
適用可能製品		みそ、塩麴、甘酒
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	戸井田仁一 長野県工業技術総合センター 食品技術部門 食品バイオ部 部長
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】
「麴及び味噌」

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2020 年 11 月 27 日