



## はなやかなパン、デザート、お酒はいかがですか？

花から分離した天然酵母を利用したオリジナル食品の製造技術

技術分野分類 7102：応用微生物学

技術キーワード 発酵生産、微生物代謝

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	花から酵母を分離し、香気成分の増強やアルコール耐性を付与することにより、醸造に適した菌株に育種する。育種した菌株を用いて、アルコール飲料やパンなどの食品の製造に応用する技術。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	従来の酵母を利用した商品は画一的で個性に乏しい。本技術で取得した菌株は従来の菌株にはない風味や味を製品に付与することができる。 地域や学校や公園等の施設から分離することにより、地域おこし等に活用できる。また、花の持つイメージを商品に重ね合わせることができるので、印象のよい商品を創出することができる。
	本技術の有用性	ひとたび酵母が分離できれば、保存ができ、培養により何倍にでも増やすことも可能である。発酵食品やパンなど幅広い対象に応用可能である。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>カーネーションから分離した酵母で醸した日本酒と、その酒粕を利用したアイスクリーム(アイスクリームは名城大学農学部の芳賀聖一教授との共同開発)</p>
適用可能製品		日本酒、ワイン、焼酎などの酒類、食酢、パン、ケーキなどのお菓子、また日本酒から得られた酒粕の2次利用によるアイスクリームやケーキなどのデザート、化粧水や石けんへの利用。
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	加藤 雅士 (かとう まさし) 名城大学 農学部 応用生物化学科 教授
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	名城大学 学術研究支援センター 052-838-2036 / 052-833-7200 sangaku@ccml.meijo-u.ac.jp

## ■知的財産

## ■試作品状況

無



提供可

作成日 2013年 10月 11日

農  
芸  
化  
学