



発酵食品中の有害アミン類（ヒスタミン、チラミン）の低減化 乳酸発酵におけるアミン生成制御方法

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	乳酸発酵において、発酵産物中のヒスタミンやチラミン含有量を低減させる方法。
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	乳酸発酵において、ヒスタミン及びチラミン非産生乳酸菌1種又は2種以上をスターターとして原料に接種して発酵させることにより、得られる発酵産物中のヒスタミン及びチラミン含有量を低減させる。
	本技術の 有用性	発酵食品中の有害アミン（ヒスタミン及びチラミン）の生成を抑制する本方法により、有害アミンを含有しない又は有害アミンの含有量が少ない発酵食品や医薬品などを製造することができる。
関連情報 (図・表・写真等)		
適用可能製品		従来の発酵食品分野、機能性乳酸菌入り新規食品や医薬品
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	小柳 喬 石川県立大学 食品科学科 准教授
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県立大学 産学官連携学術交流センター 076-227-7566/076-227-7557 chikaoka@ishikawa-pu.ac.jp

- 知的財産 特願 2012-072660
乳酸発酵におけるアミン生成制御方法
- 試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2013 年 9 月 27 日