

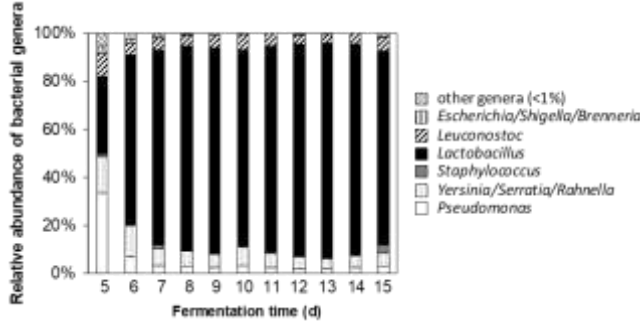



## 自然乳酸発酵食品における菌叢変遷の理解と分離乳酸菌の活用 山廃酒母製造の科学的理解とオルニチン生産乳酸菌

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 7105 2 (11)：食品製造・加工

産業分類 E09：食料品製造業、E10：飲料・たばこ・飼料製造業

内 容	概 要	石川県で製造された伝統的な日本酒用スターター「山廃酒母」の微生物叢（乳酸菌の優勢化）と化学成分の変遷を明らかにしました。また、山廃酒母由来のオルニチン生産乳酸菌株を多数分離しました。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	山廃酒母の乳酸発酵現象について、乳酸菌の環境耐性機構などに関する新たな科学的知見を得ました。また、分離した乳酸菌株は、独自の性質を有する乳酸菌株の可能性があります。
	本技術の 有用性	得られた科学的知見は、山廃酒母の品質安定化に活用可能です。また、分離した乳酸菌株を、山廃酒母製造時のスターターや新規発酵食品の製造に利用できる可能性もあります。
関連情報 (図・表・写真等)		  <p>山廃酒母の微生物変遷</p> <p>分離した乳酸菌</p>
適用可能製品		日本酒、発酵食品
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	辻 篤史 (つじ あつし) 石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室 研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県工業試験場 企画指導部 076-267-8081 / 076-267-8090 service@irii.jp

### ■知的財産

### ■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2019 年 11 月 21 日