



地元産の酵母を使った地産地消パン

自然界から分離した酵母の製パンへの利用

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：食料品製造業

内 容	概要	パン製造に利用可能な酵母 (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) を自然界から分離・同定し、製パン適性の高い酵母を取得した。分離酵母を用いたパンは、県内の製パン企業によって商品化された。
	従来技術・競合技術との比較 (優位性)	「天然」志向の高まりから目にするようになった天然酵母種には、菌種の不明な酵母や乳酸菌など様々な微生物が存在する。一方、本シーズ技術で分離された酵母は食品製造に用いられてきた <i>S. cerevisiae</i> であり、「食の安心・安全」という観点で消費者に受け入れられやすい商品作りが可能となる。天然酵母種を使ったパンは独特の酸味をもつものが多いが、当酵母を使用したパンは、市販酵母を使用したパンと遜色のない風味をもつため、広く親しまれやすいパンとなりうる。
	本技術の有用性	岡崎市内の名所の桜から分離された当酵母は、地元の人たちだけでなく、県内・県外の人たちへ商品を発信する際に有用な素材となりうる。本技術を活用して特徴的な地域資源から酵母や乳酸菌等の有用微生物を分離し、それを活用した食品を開発することで、地域に根ざした独自性の高い商品提案が可能となる。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>法蔵寺 (岡崎市) の桜から分離した酵母を使用したパン 「こめっ子桜」 (株式会社四季との共同開発)</p>
適用可能製品		パン、ワイン、清酒などの酒類
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	石原 那美 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 分析加工技術室 主任研空員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携 (総合技術支援・人材育成) 担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhinn@aichi-inst.jp

■知的財産 なし

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2016年12月10日

修正日 2025年10月31日