

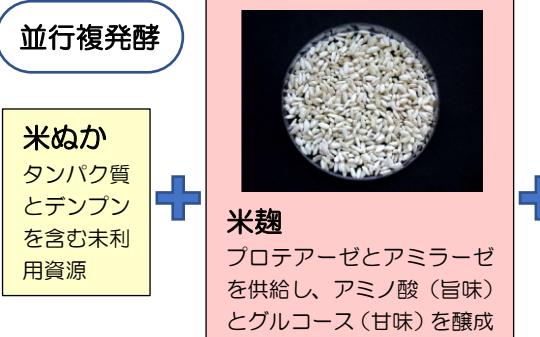


未利用資源（食品）の活用技術 米麹と低温性乳酸菌の併用による米ぬかの活用

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 1：食品化学

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	“米ぬか”をタンパク質とデンプンを含む未利用資源としてとらえ、“米麹”と“低温性乳酸菌”を同時並行的に作用させる並行複発酵で仕上げることで、付加価値の高い「ぬか床」を製造する技術です。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	低温性乳酸菌は、当所が平成11年に飛騨の伝統食「寝ずし」から分離・選抜した乳酸菌で、米と米麹の発酵に適し、低温下（5°C以下）でも速やかに乳酸発酵して腐敗細菌の増殖を抑制します。さらに、米麹がアミノ酸（旨味）とグルコース（甘味）を醸成するのと並行し、米ぬか及び米麹に含まれるミネラル、アミノ酸、グルコースなどを利用して乳酸（酸味）を醸成し、全体として味（酸味、旨味、甘味）と風味が醸成されます。
	本技術の有用性	廃棄されがちな“米ぬか”から、付加価値の高い「ぬか床」が得られます <ul style="list-style-type: none"> アレルギー様食中毒の原因となるヒスタミンの生成を抑制 良好な酸味と風味があり、使用前の熟成作業「捨て漬け」が不要 化学調味料、食品添加物無添加
関連情報 (図・表・写真等)	<p>並行複発酵</p>  <p>米ぬか タンパク質 とデンプン を含む未利 用資源</p> <p>米麹 プロテアーゼとアミラーゼ を供給し、アミノ酸（旨味） とグルコース（甘味）を醸成</p>  <p>低温性乳酸菌 <i>Lactobacillus sakei</i> No.8株 米ぬか及び米麹に含まれる成分から 乳酸（酸味）を醸成</p>	
適用可能製品	“特別栽培米の米ぬか”等の活用した高付加価値の「ぬか床」	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	加島 隆洋 岐阜県食品科学研究所 試験研究員・専門研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜県食品科学研究所 058-201-2360/058-201-2363 info@food.rd.pref.gifu.jp

■知的財産

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2023年2月14日