

シーズ技術名

未利用資源（食品）の活用技術

米麴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、“米麴”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、米と米麴の発酵に適し、低温下（5℃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、米麴がアミノ酸（旨味）とグルコース（甘味）を醸成するのと並行し、米ぬか及び米麴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 ・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)		<div> <div> <div>並行複発酵</div> <div> <div>米ぬか タンパク質 とデンプン を含む未利 用資源</div> <div>+</div> <div> <div>米麴</div> <div>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</div> </div> <div>+</div> <div> <div>低温性乳酸菌 Lactobacillus sakei No.8 株</div> <div>米ぬか及び米麴に含まれる成分から 乳酸（酸味）を醸成</div> </div> </div> </div> </div>	
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