

あいち産業科学技術総合センター 2023年1月号 食品工業技術センターニュース

今月の内容

●トピックス

- ・米麴を主原料とした新タイプのビールテイストアルコール飲料を開発しました
- ・乳酸菌によるおからの GABA(ギャバ)生成技術を活用して健康志向の洋菓子を企業と共同開発しました

●技術解説「蛍光指紋法による清酒の熟成評価」

トピックス

●米麴を主原料とした新タイプのビールテイストアルコール飲料を開発しました

食品工業技術センターは、株式会社 ideai (アイデア、日進市)との共同研究で、麦芽の代わりに米麴を使用したビールテイストアルコール飲料「Rize (ライズ)」を開発しました。ホップ以外の原料に米を 100%利用した、ビールテイストアルコール飲料の醸造は全国初の試みです。Rizeは愛知県産銘柄米「あいちのかおり」で製造した米麴を主原料とし、当センター開発の吟醸酵母で発酵させた、愛知県産原料にこだわった新タイプのビールテイストアルコール飲料です。



詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/20221216.html>

問合せ先 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 電話：052-325-8092

●乳酸菌によるおからの GABA(ギャバ)生成技術を活用して健康志向の洋菓子を企業と共同開発しました

食品工業技術センターは、おからを原料として、乳酸菌の発酵により GABA (Gamma Amino Butyric Acid)を生成する技術シーズを有しています。この度、有限会社フィレンツェ(名古屋市中川区)と、技術シーズの実用化に向けた共同研究を行い、健康志向の洋菓子を新たに開発しました。この洋菓子は、乳酸菌により GABA が生成したおからを配合し、血圧を下げる効果やリラックス効果がある GABA と、食物繊維を多く含む点が特長です。クッキー、チョコフィナンシェ、カヌレといった焼菓子があります。



詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/20230117.html>

問合せ先 食品工業技術センター 分析加工技術室 電話：052-325-8093