

(1) 特別課題研究

溜醤油醸造用乳酸菌スターセットの開発 (1/2)		NO. 17
溜醤油醸造用乳酸菌スター株の分離 (1/1)		
研究機関/担当者	食品工業技術センター	間野 博信、伊東 寛明、筒井 亜香音
研究の概要	研究の内容	近年、醤油醸造では優れた醸造特性を有する耐塩性乳酸菌 <i>Tetragenococcus halophilus</i> をスターターとして諸味に添加することで、醤油品質の向上を図る取り組みが行われている。しかし、同じ菌株を使用し続けると工場にバクテリオファージが発生し、発酵不全が生じてしまう。そこで、安定的な品質向上の実現を目指し、県内メーカーより入手した多様な諸味から、バクテリオファージへの感受性が異なり、優れた醸造特性を有する菌株を複数取得する。
	研究の目標	本県の特産品である溜醤油の醸造において、以下の性質を有する <i>T. halophilus</i> を6株以上取得する。①アミンを生成しない②シトルリンを生成しない③アミンをEUの推奨値である200ppm以下に低減できる④pHの過度な低下を招かない⑤窒素分の大きな減少を招かない⑥ファージ感受性が異なる
	備考	[県] あいち産業科学技術総合センター管理運営事業費

(2) 経常研究

酸生成に特徴を有する愛知県酵母の開発 (1/1)		NO. 19
酸生成に特徴を有する愛知県酵母の開発 (1/1)		
研究機関/担当者	食品工業技術センター	半谷 朗、家田 明音
研究の概要	近年、味わいに特徴のある清酒、例えば、さわやかな酸味（主にリンゴ酸）を有する清酒製造に対応する酵母の需要が増加している。そこで本研究では、これまでに育種した愛知県酵母を親株とし、変異処理、薬剤耐性を指標とした選抜、発酵試験、清酒小仕込試験による選抜を行い、醸造特性を評価することで、リンゴ酸を高生産し、かつ吟醸香を高生産する酵母を育種する。	

糯米を使用した菓子の低温における物性評価 (1/1)		NO. 20
糯米を使用した菓子の低温における物性評価 (1/1)		
研究機関/担当者	食品工業技術センター	矢野 未右紀、井原 絵梨子、山田 圭
研究の概要	糯米新品種「やわ恋もち」と既存の品種の糯米を使用した和菓子について、低温における物性の特性とその経時変化を評価し、品種ごとの特性を把握する。評価結果をもとに、低温で好ましい食感が得られる和菓子の原材料としての糯米の活用方法を確立する。	

蛍光指紋による食用油の品質評価 (2/2)		NO. 21
蛍光指紋による食用油の品質評価方法の確立 (1/1)		
研究機関/担当者	食品工業技術センター	石原 那美、鈴木 萌夏、三浦 健史
研究の概要	食品の中には、特定の波長の光（励起光）を照射すると、様々な波長の蛍光を発する物質が含まれていることが多くあり、食品の蛍光指紋の測定により品質評価が行えるとして近年注目されている。本研究では、令和4年度に実施した食用油の成分分析値と蛍光指紋との相関性の評価を活用し、簡便に多くの情報を得られる蛍光指紋を活用した食用油の品質を評価する方法を確立する。	

大豆麴粉末を使用した大豆ミート食品の開発 (1/1)		NO. 22
大豆麴粉末を使用した大豆ミート食品の開発 (1/1)		
研究機関/担当者	食品工業技術センター	吉富 雄洋、近藤 温子
研究の概要	代替肉として注目されている大豆ミートについて、「大豆麴」と脱脂大豆や乾燥おから等の「大豆資源」を活用し、エクストルーダ加工により大豆ミート食品を開発する。大豆麴の活用により、遊離アミノ酸や水酸化イソフラボン等が生成され、旨味や機能性成分含量の高い大豆ミート食品の創出を目指す。	