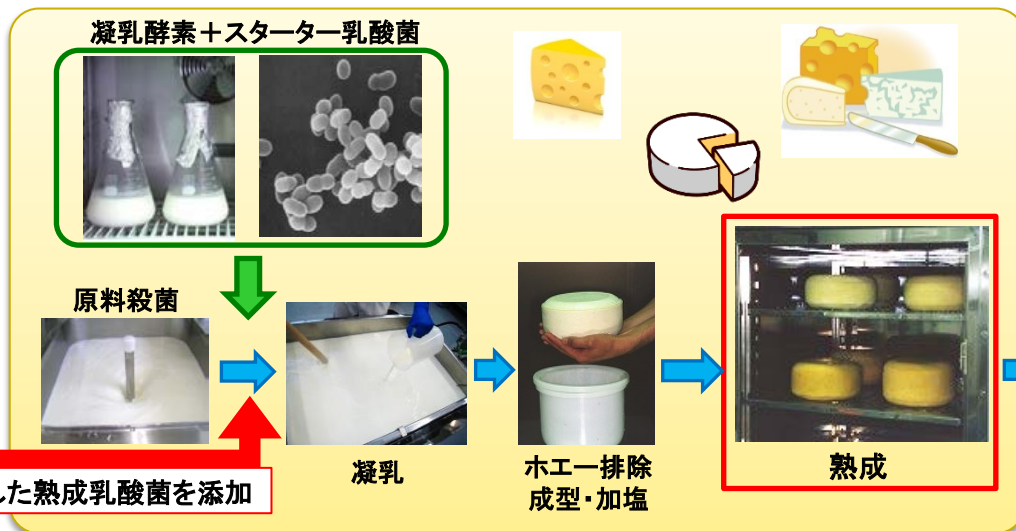
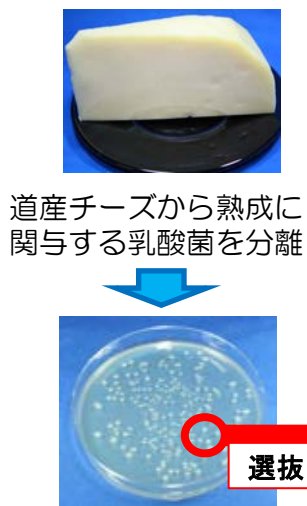


道産チーズから分離した熟成に関する乳酸菌の積極活用から、より美味しいチーズの製造が可能になりました

背景

- ・道産ナチュラルチーズは美味しさの向上が必要とされています。
- ・品質向上や差別化などに資する技術開発の要望が寄せられています。

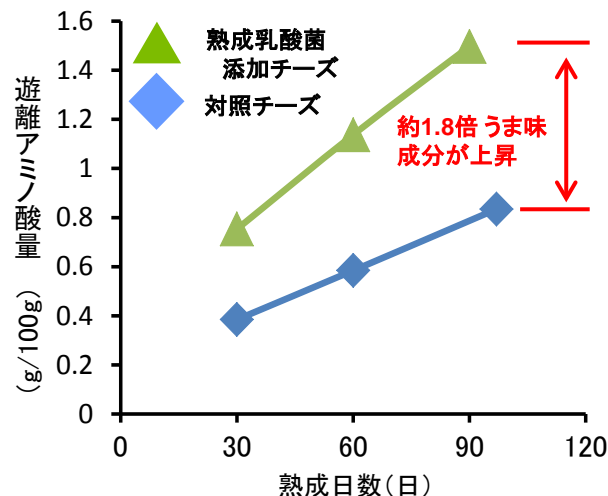
成果



選抜した熟成乳酸菌を添加

うま味成分を多く生成する熟成乳酸菌を活用すれば美味しいチーズが製造可能に？

- ① 道産チーズからの乳酸菌分離・選抜
- ② 選抜乳酸菌を用いたチーズの試作
- ③ 試作チーズのうま味成分分析



①熟成乳酸菌を分離・選抜

②選抜した熟成乳酸菌を用いてチーズを試作

③熟成中のうま味成分の推移

期待される効果

北海道独自の乳酸菌を活用したチーズ製造技術

従来品よりうま味成分増加
美味しさ向上

道内各地のチーズ工房に普及、製品化

道内チーズ産業の一層の振興に貢献