酒かすでチーズに新たな風味を追加！

酒かすブルーチーズの熟成に関する研究
田中　彰

○酒かすを用いて熟成させたチーズは、酒かすの風味が加わっていることが明らかになりました。
○熟成中の成分の変化を明らかにして、最適な熟成期間の設定が可能となりました。
○得られた成果は、協力企業の商品の品質改善に活用するほか、道内チーズ製造者へ情報提供します。

背景と目的

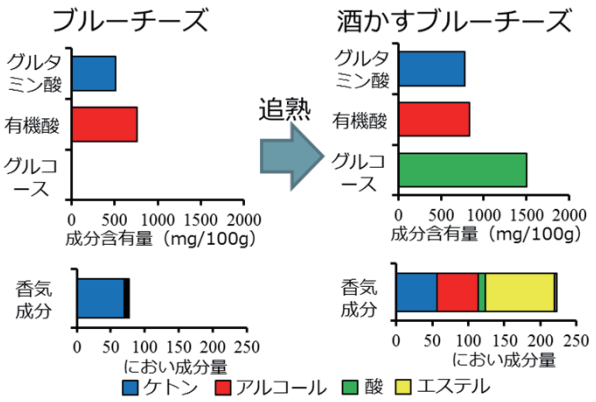
北海道には120以上のチーズ工房があり、各工房で特色あるナチュラルチーズ製造が行われています。近年、チーズに他の食材を組み合わせることで風味に特長を持たせた製品も多く見られ、（有）伊勢ファームが商品化した酒かすブルーチーズもその1つです。

本研究では、酒かすブルーチーズの風味の特長を明らかにするとともに、酒かすの熟成期間の設定や品質を安定化することを目的に、酒かすブルーチーズの呈味成分と香気成分の挙動を解析しました。

成　果

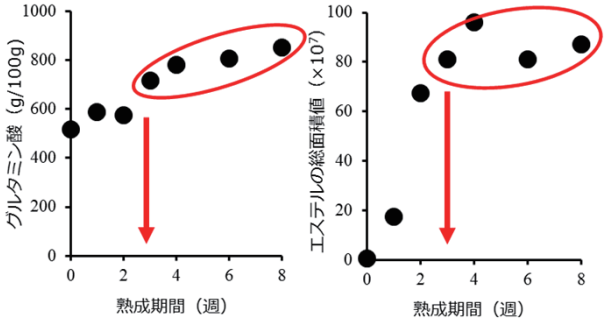
(1) 酒かすの追熟により、味や香りの成分が新たに追加・増加

酒かすをブルーチーズの表面に塗布して熟成させることで、グルタミン酸やグルコース、香気成分といった風味に関連する成分が増加していました。そのうち、グルコースや香気成分の中のエステルなどの成分が、酒かすからチーズに移行していました。また、有機酸の組成が変化したり、アンモニア含有量が減少するといった効果がありました。この結果、酒かすにより熟成させることで、酒かすの風味を活かした、新たな風味を持つブルーチーズを製造できることが分かりました。



(2) 熟成期間中の味や香りの成分変動から適切な熟成期間を設定可能に

酒かすによる熟成期間中において、グルコースやリンゴ酸などの成分は経時的に増加しました。一方、グルタミン酸や香気成分のエステルは、3週間後まで増加し、その後の増加はわずかでした。この結果、熟成期間を3週間とすることで、酒かすの熟成の効果を活かし、品質を一定に保った商品の品質管理が可能になりました。



酒かすによる熟成期間中の味や香りの変化

(3) 成果の活用

本研究の成果は、研究委託元の旭川食品産業支援センターを通じて、（有）伊勢ファームの酒かすブルーチーズの品質管理に活用されています。

★酒かすブルーチーズは、
平成30年度北海道新技術・新製品開発賞 食品部門「大賞」を受賞しました。

＊本研究は、旭川食品産業支援センターからの受託研究として行われました。

平成30年　食品加工研究センター研究報告　第13号　p．51～58

研究担当部
食品開発部　発酵食品グループ
０１１－３８７－４１２４