キムチの菌叢解析に関する技術支援

キムチの菌叢解析に関する技術支援
東　孝憲・小林　哲也

〇キムチの菌叢に占める乳酸菌の割合の評価方法について技術支援を行いました。
〇販売直後から賞味期限までのいずれの期間においても、製品の菌叢に占める乳酸菌の割合が最も大きいことを明らかにしました。
〇支援による成果は、製品の新たなキャッチコピーとして活用されました。

背景と目的

北日本フード株式会社は、北海道内最大手の漬物製造企業であり、「スーパー極上キムチ」の販売を行っています。スーパー極上キムチは、長期間発酵するキムチとは製造方法が異なり、白菜を一昼夜塩漬けした後、他の野菜と調味液を混ぜて再度漬け込む独自製法により製造されます。

漬物の菌叢は発酵期間により変化し、さらに野菜の種類、発酵温度、食塩濃度などの製造条件の影響を受けることが知られています。

当センターでは、独自製法により製造したキムチの菌叢に占める乳酸菌の割合の評価方法について北日本フード株式会社から技術相談を受け、菌叢解析に関する技術支援を実施しました。

【用語説明】　菌叢（きんそう）：ある特定の場所に存在する微生物全体を称して菌叢といいます。
ここでは、キムチの中に存在している細菌の集まりを指しています。

成　果

キムチの菌叢解析に関する技術支援により、下記のような成果が得られました。

（1）キムチの菌叢を解析し、販売直後から賞味期限までのいずれの期間においても、製品の菌叢に占める乳酸菌の割合が最も大きいことを明らかにしました。

（2）菌叢の解析結果を基に、製品ラベルに「自然由来の乳酸菌が生きている」の記載が付記されました。現在、北海道内外の量販店にて販売されています。

研究担当部
応用技術部　応用技術グループ
011－387－4127