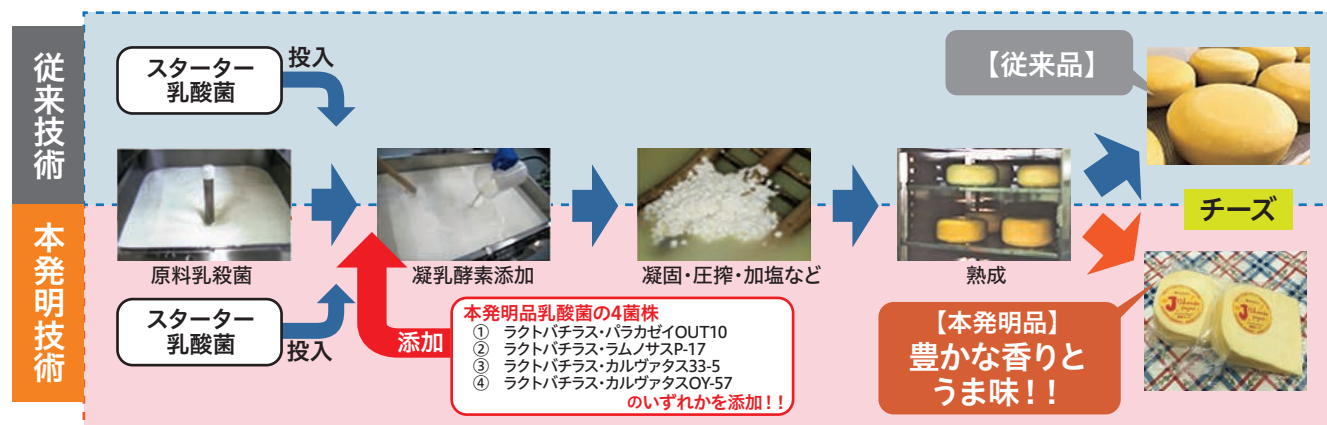


国産乳酸菌でチーズのうま味を增強

～地域の乳酸菌でチーズをよりおいしく、より早く製造可能～

アピールポイント

スターター乳酸菌に本発明乳酸菌を添加するだけで、よりおいしいチーズをより早く製造できます。



・添加するだけでうま味增強、熟成期間短縮！

・製造工程の変更は必要ありません！

- ・道内で見つけた乳酸菌を含む4種類の乳酸菌について特許を出願しました。
- ・ゴーダやカマンベールなど、様々なチーズで添加効果を確認しています。

発明の特長

消費者による官能評価において、本発明乳酸菌を添加したチーズ(試験チーズ)の2ヶ月熟成品は、従来のチーズの3ヶ月熟成品と同等の評価が得られました。また、機器分析においてうま味成分であるグルタミン酸濃度を測定すると、官能評価と同様の結果が得られました(右図)。

これらのことから、本発明乳酸菌を使用して、これまでよりもうま味を增強したチーズが製造可能です。さらに、熟成期間の短縮も可能となります。

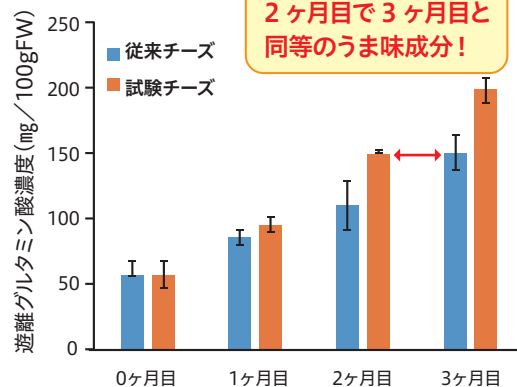


図 熟成中のグルタミン酸濃度の変化

活用に向けて

- ・スターター乳酸菌と共に添加するだけで、うま味增強や熟成期間の短縮が期待できます。
- ・色々なタイプのチーズへの活用が可能です。
- ・製造工程を変更する必要がないため、新たな設備の導入は不要です。

基本情報

発明の名称	乳酸菌、チーズの製造方法		
特許権者	農研機構、道総研、とかち財団、函館工技センター、栃木県、帯広畜産大学、国立高等専門学校機構、雪印種苗		
特許番号	特許第7537668号		
出願日	令和2年3月9日	登録日	令和6年8月13日
実施許諾実績	☒ 有り ☐ 無し		
発明場	産業技術環境研究本部 食品加工研究センター		

キーワード: チーズ、うま味增強、熟成期間短縮、国産乳酸菌