

TOPICS

新しいでんぷん乳酸発酵食品の研究開発

—お米を原料としたヨーグルトの匂い・食感の多様化—

化学食品部 辻 篤史 (つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：発酵食品、応用微生物、食品衛生

一言：発酵食品のブランド化、製品開発を支援します。



近年、健康志向を背景に植物原料のヨーグルト市場が急拡大しています。一方で、一般的な乳原料のヨーグルトと比べると、植物原料のヨーグルトは風味や食感のバリエーションが非常に少ないという課題があります。工業試験場では、石川県の伝統発酵食品の一つである「かぶら寿し」などの米乳酸発酵食品の研究を進めてきました。それらの成果を利用して、お米や大麦などのでんぷんを原料としたヨーグルトの研究開発に取り組んでいます。今回は、お米を原料としたヨーグルト（お米ヨーグルト）に新しい香りや食感の付与を検討しました。

香りに関しては、アルコール発酵能の弱い酵母で発酵した後に乳酸発酵させることで、アルコール濃度1%未満

(ノンアルコール)でバナナや花の香りを付与したお米ヨーグルトができました(図1)。また、食感に関しては、粘りの出にくい米ペーストを混合して適度な「とろみ」を付与させることや、「くず粉」「わらび粉」などと同じでんぷん原料を使って、プルプルした新しい食感のお米ヨーグルトができました(図2)。

このように、工業試験場ではでんぷんを原料とした発酵食品に関する各種の研究開発を行っています。関心のある方は、お気軽にご相談ください。

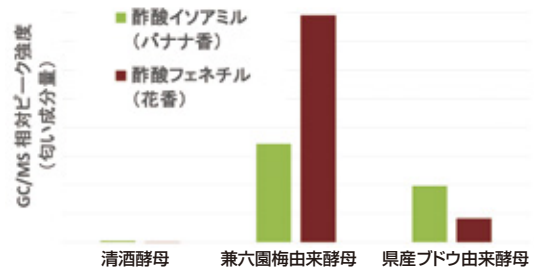


図1 各種酵母-米発酵物の香り成分量の比較

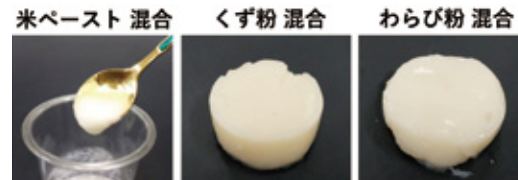


図2 様々な食感のお米を原料としたヨーグルト