

平成26年度採択 高機能付加価値食品用の発酵技術を用いた  
新規バイオプリザベーション食品素材の開発  
ヤマカノ醸造株式会社（宮城県）主たる技術：バイオ

- ・有用な生物資源として特許微生物であるスーパー酵母「白神こだま酵母」の有する様々な特性の中で活用されていない特性を引き出した製品開発
- ・各種農林水畜産物加工品への利用展開とそれぞれの商品領域に応じた知財戦略の構築

## 研究開発の成果

### ■ 発酵と配合による特性発揮課題への対応

- ・保存性を発揮する最適発酵条件を確立した。
- ・乳化性等の機能性を発揮する最適発酵条件を確立した。
- ・無菌化及び酵素（プロテアーゼ）活性残存を両立させる加熱方法を確立した。

### ■ 食品加工での活用課題への対応

- ・豆乳発酵調味料を用いた消臭性かつ保存性のある加工品の試作開発及び知財戦略を構築した。
- ・食品展示会へ出展し商品領域の独自性を追求した。
- ・自社製造ドレッシングの試作及び味・香り測定を実施した。

白神こだま酵母<sup>®</sup>による新規調味料

# 豆乳発酵調味料

旨み、風味が向上    低塩性    保存性が向上    添加物フリー    消臭マスキング作用



健康志向の水産加工、畜産加工、珍味、ドレッシング、総菜、菓子などにご利用頂けます。

## 研究体制

事業管理機関 ヤマカノ醸造株式会社

間接補助事業者 秋田十條化成株式会社  
公立大学法人 宮城大学

## 当該研究開発の連絡窓口

所属・氏名：商品開発部 部長 佐藤 和之  
E-mail：kaihatu@yamakano.co.jp  
電話番号：0220-52-2511