



鳴門金時を利用した芋酢の開発

(株) 鳴門のいも屋 仲野 孝弘
工業技術センター 応用生物課 山本 澄人

1. 研究の背景と目的

鳴門金時は徳島県の代表的な農産物のひとつとして、全国的にも認知されつつある中で、各種の加工品も盛んに製造されているが、ブランド力のみに頼ることなく、さらに機能性の開拓や新たな製品の開発が期待されている。本研究においては、鳴門金時を原料とした新規な加工食品として、食酢（芋酢）を製造する技術を確立することを目的とした。

2. 研究内容

鳴門金時と米麹を原料として、糖化、アルコール発酵、酢酸発酵の条件を検討した。また、玄米麹を用いることで遊離アミノ酸等の機能性成分の含有量を増加させることを試みた。



鳴門金時

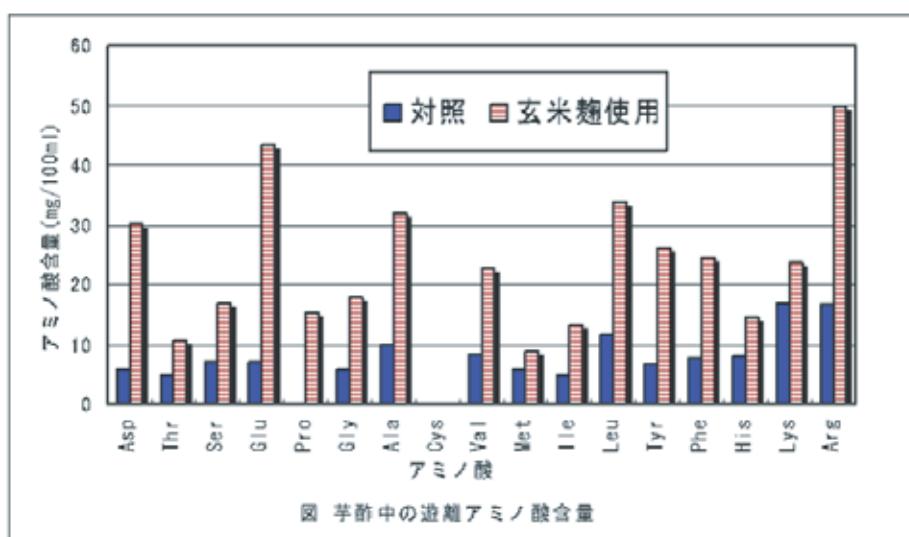


→

糖化・発酵



→ 食酢（芋酢）



3. 研究成果

鳴門金時と米麹を原料として、良好な品質の食酢（芋酢）を製造できることが確認された。さらに、玄米麹を用いることにより対照に比べて遊離アミノ酸含量が3倍に、 γ -アミノ酪酸（GABA）が1.7倍に増加した。