

2020年8月24日

エバラ食品工業株式会社

酵素力価がみそ用米麴の約2.4倍の液体麴を独自開発、工業化に成功 技術協力により新規発酵食品の商品化やフードロス削減への貢献を目指す

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、既存の麴よりたんぱく質を分解する酵素（プロテアーゼ）の力価*が高い新規液体麴の開発および工業化に成功いたしました。

この液体麴の開発により、たんぱく質を主成分とする肉や魚などを発酵させた新機軸の調味料を製造することが可能になります。今後は、秋田県に技術提供をし、新たな発酵食品の商品化に協力するとともに、当社としても液体麴に関する技術研究をさらに進めてまいります。

※力価：酵素が物質を分解する強さのこと。ここではプロテアーゼがたんぱく質を分解する強さを示します。

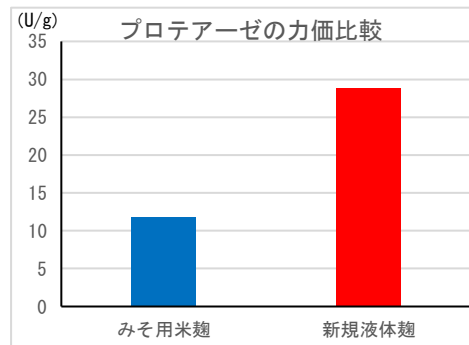
■プロテアーゼ力価が高い液体麴の開発および工業化

当社が開発した新規液体麴は、プロテアーゼ力価がみそ用米麴と比べて約2.4倍高く、肉や魚などたんぱく質を主成分とする原料の発酵が可能です。今回の研究では、麴菌を特定の培養液（特許出願中）や条件下で培養することで、プロテアーゼ力価が高い液体麴を作る技術を開発し、工業化に成功しました。

当社では、新規原料開発を検討するなかで、衛生管理がしやすく工業化に適した液体麴に着目し、5年前から研究を進めてまいりました。



新開発の液体麴



プロテアーゼの力価比較（当社調べ）

■固体麴と液体麴の違い

現在、発酵食品に使われる酒用麴やみそ用麴など、麴のほとんどは、米や大豆などの穀物を使って培養された固体麴です。発酵に必要な十分な酵素力価を得られる一方で、衛生管理が難しく、熟練の技術を必要とするといった特徴があります。

液体麴は、水に栄養成分を加えて作る液体培地の中で麴菌を培養したものです。液体麴は一般的に、発酵食品の製造に用いられることは少ないものの、雑菌が入らない環境で培養するため工業化に適しています。しかし、固体麴と比べると酵素力価が低いことがこれまでの課題でした。

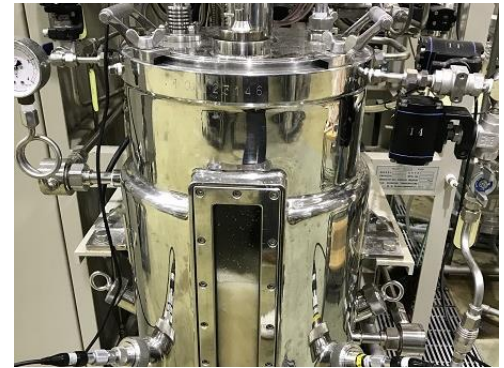


■秋田県の発酵文化×エバラの液体麴技術

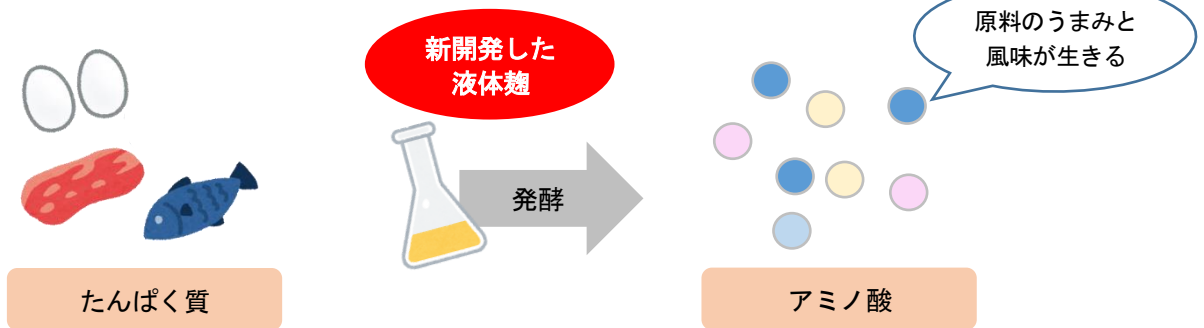
エバラ食品は秋田県に液体麴に関する技術提供を行い、新たな発酵食品の商品化に協力しています。

一般的な固体麴を使って肉を発酵させると、しょうゆやみそのような味わいになり、肉が持つ風味とうまみを感じにくいのですが、当社が開発した液体麴を使えば、肉の特徴を生かした発酵食品を生産することが可能となります。

雪深い秋田県では、昔から食品を長期保存するため「発酵文化」が根付いており、みそやしょうゆ、漬物、しょつつる（魚醤）などの発酵食品が豊富にあります。また、短角牛や比内地鶏、ハタハタといった特産品も多く存在しています。秋田県の発酵技術と当社の液体麴技術を用いて、秋田県の特産品を使用した発酵食品の商品化を進めるとともに、肉の低利用部位を活用して食品ロスの削減や、地域経済の支援など、社会課題の解決にも貢献してまいります。



液体麴の生産工程



本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970（フリーダイヤル）