

# 令和2年度の目玉研究等 弘前工業研究所



## ◆黒粕の出ない高糖化力麴の実用化

### 【背景】

- ・ 現在、日本酒用の新しい県産麴菌として、高糖化力を持つ「ゴールドG」の研究開発により、実用化されています。
- ・ しかし、ゴールドGを使用した酒粕は褐変(黒粕と呼ばれる)し、酒粕の商品価値が下がってしまうという欠点があります。
- ・ このため、酒造業界からは、黒粕の出ない改変ゴールドGの開発が強く求められています。
- ・ そこで、令和元年度における弘前大学との共同研究により、ゴールドGを親株とした麴の改変を行い、非褐変性の変異株を2株取得することが出来ました。



試験製造した米麴

### 【目的】

- ・ 現在得られた黒粕の出ない高糖化力の麴菌2株について、実用化に向けた変異の固定化と優良株の選抜を行います。

### 【R2目標】

- ・ 酵素バランスの変化が少なくなるまで、麴菌の継代培養と製麴試験を繰り返し、孢子の選抜とその性質を固定化します。
- ・ 2株の麴菌から特性の優れた1株(仮称:プラチナG)を選抜します。

### 【今後】

- ・ 県内メーカーでの実地試験後、普及を図り、実地製造に向けた支援を行います。



黒粕(ゴールドG使用)



非褐変粕(プラチナG使用)

お問い合わせ

弘前工業研究所 発酵食品開発部 (電話0172-55-6740)