

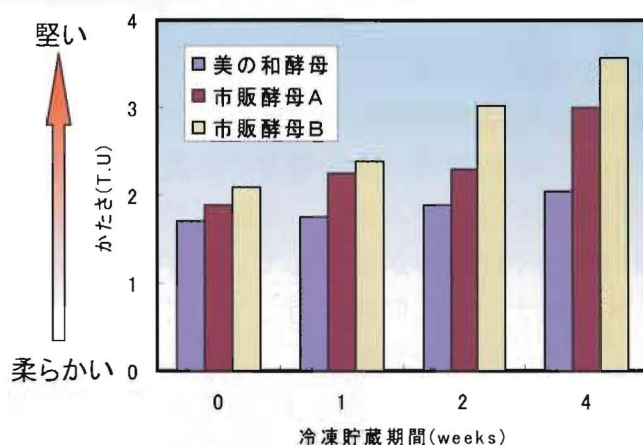
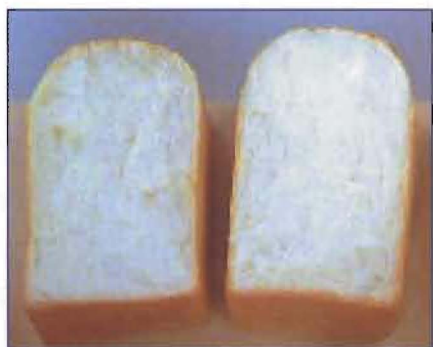
## 12 県オリジナルパン酵母（<sup>み</sup>の<sup>わ</sup>和酵母）の実用化研究

### 美の和酵母



野生酵母とワイン用酵母から作られた群馬県オリジナルのパン酵母。トレハロースを多く産生し、冷凍耐性を持つ。

☆美の和酵母を使用すると、生地を冷凍しても柔らかいパンが製造できる。



### ■研究の背景

群馬県は全国3位の小麦生産県である。本研究では小麦の消費拡大と地域特産品の創出を目的として、県オリジナルのパン酵母の開発と実用化を推進している。

### ■研究の成果

県内の梅林から採取された野生の酵母とワイン醸造用の酵母を細胞融合させ、新しい酵母1-6株を作出した。本酵母はトレハロースを多く産生し、冷凍パン生地の製造に使用できる。既に「美の和酵母」という商標および特許2件を出願している。また、本酵母を使用したイースト製品の試作も行っており、性能評価を実施中である。

### ■研究機関名

群馬県立産業技術センター、星野物産(株)、群馬県衛生環境研究所、東洋大学生命科学部

■研究期間 平成17年4月～平成18年3月