

10. 群馬県オリジナル製パン用酵母「美の和酵母®」の開発

● 研究開発の概要

群馬産業技術センターで開発した群馬県オリジナルの製パン用酵母の実用化研究を行った。

群馬産業技術センターでは、群馬県内の梅林から採取した野生酵母とワイン酵母を細胞融合させて新たな製パン用酵母「美の和酵母®」を開発した。本酵母は冷凍耐性を持ち、芳香成分の生産に優れていたことから、商標「美の和酵母®」を登録し、実用化に向けた検討を開始した。

まず「美の和酵母®」をイースト製品として試作製造し、製造工程での最終調整を行った。また、共同研究企業とともに製品の実用化を検討し、平成19年度からの県内製パン企業に対するサンプル提供を予定している。

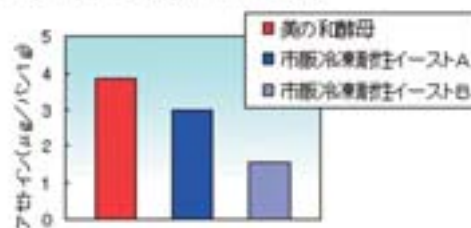


● 製品サンプルの特徴

製パン用酵母としての基本性能(発酵力など)はもちろんのこと、以下の特徴がある。

- ・ 冷凍耐性を有し、バター風味の香り成分(アセトイン)の生産性が高い(右図)。
- ・ これまで市販されているイースト製品と同じ感覚で使用可能。
- ・ 形状は大量使用に適したフレーク状(写真)
- ・ 規格検査を実施して品質を保障
- ・ 美の和酵母使用による自社パンのイメージアップが期待できる。地産地消に貢献できる。

パン中の香り成分(アセトイン)量



● 製品サンプルの課題や今後の予定

製パンメーカーの実製造ラインでの実用性の検討

共同研究
企業等

星野物産株式会社、中越酵母工業株式会社

グループ名
担当者名

群馬産業技術センター

研究開発グループ
食品バイオグループ

福本亮平、仁科淳良、関口昭博
高橋仁恵