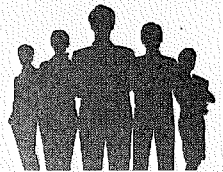


# 共に歩む

第6回



今回は、県立産業技術センターが独自に開発した「米糠（ぬか）麴（こ）」の製造技術を紹介する。

今回は、県立産業技術センターが独自に開発した「米糠（ぬか）麴（こ）」の製造技術を紹介する。白い菌糸が生えており、従来の米糠などの粉体と異なり、米粒の形をほぼ保ったままを麴にする方法として、手ですくい上げれば、米糠に加水、蒸（殺上、グルコアミラーゼ（G）という酵素では5倍発が行われた。さらに現行開発、人材育成などを行う。

## 米糠麴の製造技術

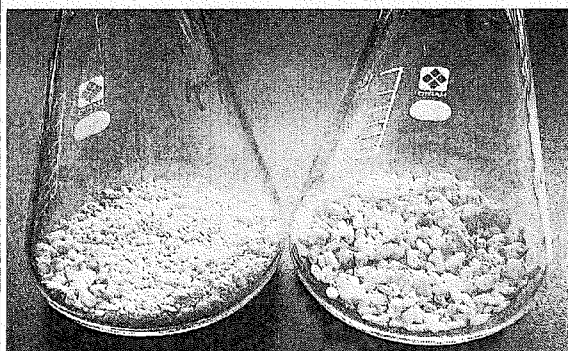
有効利用されてこなかった食品副産物に付加価値を付けることを目的に、米糠を麴にすることを試みた。米糠を麴にする研究は以前にもされてはいしたが、今回の方法では、従来とは違う方法で麴にすることができた。

開発の内容を説明する前に、一般的な米麴と米糠麴の違いを説明する。米麴は、米粒を蒸して、で1.5以上の塊がないよ

造るといつた大変簡単なものである。つまり従来蒸煮工程で殺菌していたものを乳酸水によって雑菌を抑えることができた。すなわちエネルギーの大幅な節約が可能としたのである。さらに米糠麴の酵素力（α-アミラーゼ（AA）という酵素では2倍以上の開発研究、県内企業で太田に開所した公設試験場が行われた。さらに現行開発、人材育成などを行う。

は、麴を使用する。この米糠麴の製造技術は群馬県の特許（特許第3858068号）として登録された。

開発の内容を説明する前に、一般的な米麴と米糠麴の違いを説明する。米麴は、米粒を蒸して、で1.5以上の塊がないよ



米糠麴と米麴の外観

は、麴を使用する。この米糠麴の製造技術は群馬県の特許（特許第3858068号）として登録された。