

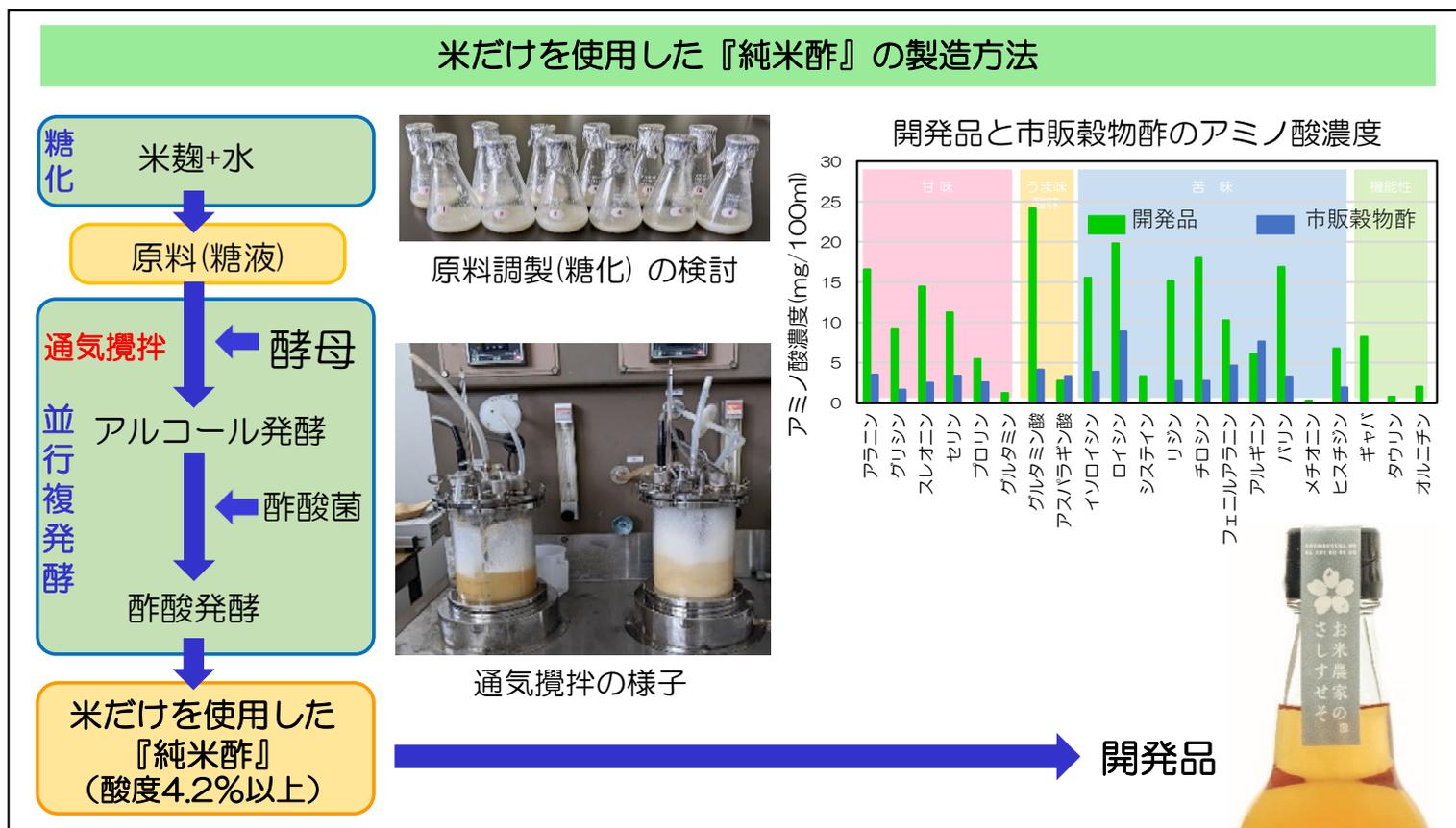
米麴だけを使用した米酢の開発

■支援の概要

お酢の多くは、添加したアルコール、もしくは先に原料を発酵させて生成したアルコールを酢酸菌で酢酸発酵して製造します。発酵には、桶を使用してゆっくり発酵させる「静置法」と、装置を使用して短期間で発酵させる「通気攪拌法」があります。本開発では、これらを同時並行的に通気攪拌法で行うための条件を確立しました。

■支援の項目

- ① 同時並行的な発酵で、酸度4.2%以上の酢酸を製造できる糖液を、効率的に米麴から調製する方法の検討
- ② 酵母によるアルコール発酵と酢酸菌による酢酸発酵が、バランスよく進む通気攪拌条件の検討



■支援の成果

- ① 並行複発酵で酸度4.2%以上の酢酸を製造するために必要なグルコース濃度の糖液を、米麴から効率的に調製する条件を確立しました。
- ② 酵母によるアルコール発酵と酢酸菌による酢酸発酵がバランスよく進む通気攪拌条件を確立しました。
- ③ 開発品「米だけを使用した『純米酢』」が令和5年2月に商品化されました。この酢は、ツンとこないまろやかな酸味と自然な甘みを感じる、高濃度のアミノ酸を含む製品となりました。

