

要約

下北地域で育てられたブドウから、パンの製造に使用できる酵母を分離しました。この酵母を使用することで香りの良いパンが作れます。

研究成果の概要

1 背景・目的

パンやお酒は、目に見えない小さな微生物の発酵の力で作られています。パンについては、酵母と呼ばれる微生物がガスを出して、生地を膨らませます。

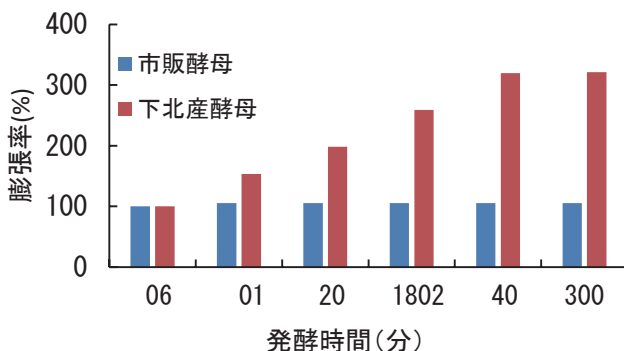
この研究では、下北地域の自然から発見した酵母を利用することで、新しい香りや味のパンの開発を目指しました。

2 内容

- 下北地域の花や果実から、食品の製造に利用できる酵母の探索を行いました。
- 採取した約400株の酵母の中から、パンの製造に使用できる8株を選びました。
- メルローという品種のブドウから分離した酵母をパン製造に使用すると香りが高くなり、生地を冷凍で保存できることなどが明らかになりました。

3 活用等

酵母の使用方法について、県内の企業に技術移転し、下北地域で発見した酵母を使用したパンとして商品化されました。



3日間冷凍保存したパン生地の膨張率



下北産の酵母を使用したパン

関連情報

- 商標登録：製パン用酵母「きたさやか」(第6091589号)
- 特許出願：酵母、ドー、およびドー使用製品製造方法(特願2018-244085)
- 下北産の酵母を使用することで既存商品との差別化や下北地域の知名度向上が期待されます。
- 酵母「きたさやか」を使用した商品
青森ラスク株式会社「北天の絹」※毎週土曜日、本数限定販売
青森ワイナリーホテル(大鰐町)等にて、1斤600円で販売中。

下北ブランド研究所 研究開発部

Tel. 0175-34-2188

E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp



青森産技

あomorの未来
技術でサポート