

事業可能性検証事業

—新規醤油加工品開発に関する研究—

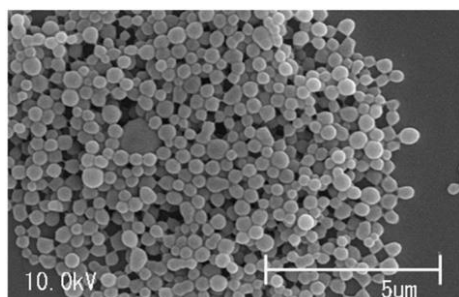
Studies on the new type soy sauce processed goods development.

小笠原敦子

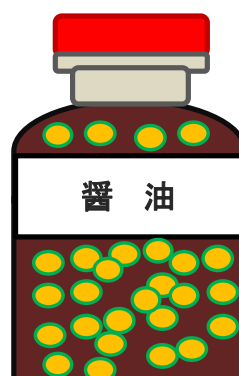
青森県は味噌、醤油とも移出県である。しかし近年、食生活の多様化、世界的な景気の低迷、流通経路の影響で、大手企業との低コスト競争は難しい現状にある。長年にわたって培われた醸造技術が応用可能な高付加価値化新規商品の開発によって、醸造食品の移出県である強みを生かし、青森県の活性化に寄与することができる。その一環として、マイクロカプセル技術を利用した新規醤油加工品の開発を行った。生活習慣病に関連して摂取が勧められている多価不飽和脂肪酸を多く含むアマニ油を芯物質に、疎水性トウモロコシタンパク質であるツェインを膜物質にして、マイクロカプセルを調製して醤油に添加し、新規醤油加工品を試作した。理化学的評価の結果、マイクロカプセル浮遊液添加量 20%(W/W)までは、JAS 規格品と同等の成分値を示した。官能評価の結果、マイクロカプセル浮遊液添加醤油とマイクロカプセルを含まない醤油の比較では、危険率 5%で、両者に差はあるとはいえない、つまり、食感、風味など、マイクロカプセル添加が、醤油に影響をおよぼしていなことが明らかとなった。



マイクロカプセル模式図



マイクロカプセルSEM写真



マイクロカプセル入り醤油