

県産地域資源に含まれる D-アミノ酸の解析と含有食品の開発

1. はじめに

県内では醤油、味噌、漬物などの様々な発酵食品が製造販売されています。本研究では、県内で製造されている発酵食品の高付加価値化を目的として、D-アミノ酸を高度に含む食品の開発を行います。

2. 内容

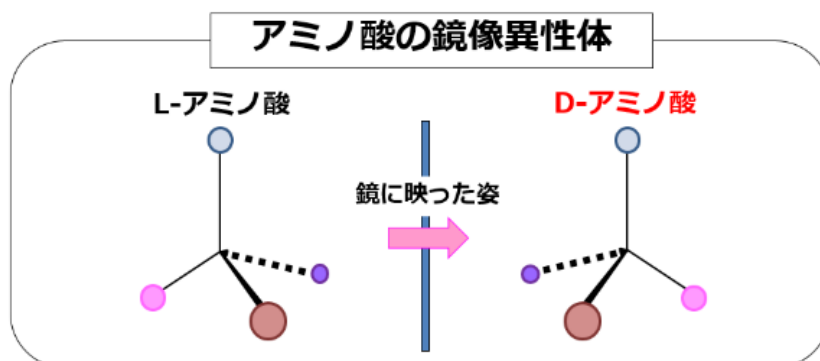


図1 D-アミノ酸

- 液体クロマトグラフ装置を用いた D-アミノ酸の分析法の検討
- D-アミノ酸を生産する微生物株の選抜
- 県内企業が製造する発酵食品に含まれる D-アミノ酸解析
- D-アミノ酸を含有する食品の試作

3. 成果の応用例

本研究により得られた D-アミノ酸生産株や発酵食品に関するデータなどの成果が県内企業に活用されることにより、新製品の開発、あるいは従来製品の改良、付加価値向上が達成されます。各種食品の製造販売を行っている県内企業と共同での取り組みを実施し、新たな製品を開発することにより県内食品産業の高度化・振興を目指します。

関連する研究事業：

県経常研究「県内食品産業の加工技術高度化に関する研究」（令和2～4年度）

連絡先 長崎県工業技術センター
食品開発支援センター 玉屋 圭
0957-52-1133 E-mail ; tamaya@tc.nagasaki.go.jp