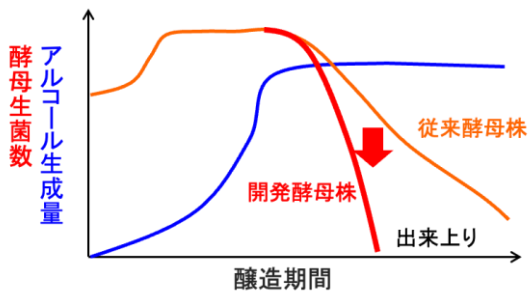


# 無添加生味噌のパッケージふくれリスク低減 味噌醸造用酵母



味噌醸造におけるアルコール生成量と酵母生菌数の推移（模式図）



生産酵母培養液

【事業者名】 広島県味噌協同組合  
【活用した制度】 共、指、ギ、設  
【利用したセンター】 食品工業技術センター

## 利用者の課題

無添加生味噌のパッケージふくれ対策としては、通気口付容器の使用が行われていますが、根本的な問題である酵母の再発酵に着目した技術開発を行う必要がありました。

## 支援の内容

問題解決につながる酵母として、自身の生成したアルコールで死にやすい特性をもつ酵母株を作出しました。共同研究を活用し、実醸造での評価を行う醸造試験で、データの取得を支援しました。酵母培養液生産は設備利用で行われており、ギカジを生産培養液の品質評価に利用しました。

## 支援の成果

醸造試験のデータを基に、実使用可能な酵母株であると判断しました。組合酵母の一つとして、年間850Lの酵母培養液が生産されています。

依：依頼試験 設：設備利用 ギ：技術的課題解決支援事業（ギカジ） 受：受託研究 共：共同研究  
知：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用 指：その他の技術指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業