

# 千葉県産業支援技術研究所の 食品分野の支援について

千葉県産業支援技術研究所 食品・化学技術室 大垣 佳寛

## 【概要】

本発表では、千葉県産業支援技術研究所の食品・醸造分野における支援事例について、最近の成果から以下4点について報告します。

- 1 乳糖を低減した牛乳の製造に関する研究
- 2 カラー由来酵母の機能解析状況について
- 3 県内産在来種ショウガに含まれる機能性成分等の調査と加工品の開発
- 4 チーズスターターに適する乳酸菌の利用検討

## 【特徴】

- 1 乳糖を低減した牛乳の製造に関する研究  
乳糖を低減させるとともに、オリゴ糖を含む牛乳を調製し、乳糖不耐症に対応しつつ整腸作用のある牛乳を製造しました。
- 2 カラー由来酵母の機能解析について  
君津市特産のカラー由来の酵母の発酵特性について調査しました。  
この酵母を用い、県開発の酒造好適米「総の舞」と久留里の天然湧水で仕込んだ清酒・焼酎「青葉の風」を製造しました。
- 3 県内産在来種ショウガに含まれる機能性成分等の調査と加工品の開発  
県の在来種ショウガ「房州中太」の利用可能性を探るため、機能性成分の分析や、試作試験を行いました。
- 4 チーズスターターに適する乳酸菌の利用検討  
日本酪農発祥の地・千葉としての独自のチーズ作りを目指し、県内製造の発酵食品（醤油，清酒，ワイン）に使用される乳酸菌をナチュラルチーズ製造に利用可能か検討しました。

