

ARIF Letter

Vol. 21 - 1

Letter from an Akita Research Institute Food and Brewing



玄米麹味噌

玄米の特長を活かした玄米麹味噌の
製造技術を開発しました。

玄米麹味噌

**Brown rice koji
Fermented soybean paste**

総合食品研究センターでは健康志向に対応した発酵食品の開発を行っています。今回、玄米の特長を活かした玄米麹味噌の製造技術を開発しました。

玄米は白米に比べ、ビタミン、ミネラル、フェルラ酸などの有用成分を豊富に含んでいますが、玄米外側のワックス層が妨げとなり、通常の麹づくりは難しいとされてきました。そこで玄米の成分を損なわないようわずかに精米（99%精米）し、麹づ

くりを行ったところ、極めて良好に玄米麹をつくることができました。また、4点の種麹菌が玄米麹の生育に有効であることがわかり、生育が良好な麹ほど米糠を分解する能力が高いことも明らかとなりました。センターオリジナルの種麹AOK139やWS61を用いて玄米麹を製造したところ、通常の麹よりも酵素の力が強くなることがわかりました。この玄米麹を用いた味噌は、白米を用いた味噌と比較して、グルタミン酸、アスパラギン酸などのアミノ酸の量が1.5倍多くなるため、旨味が強くなります。また、玄米麹を用いた味噌は、酸化を引き起こすラ

ジカル化合物を減少させる効果が高く、フェルラ酸の量も多くなることから、その関連性について現在研究を進めています。

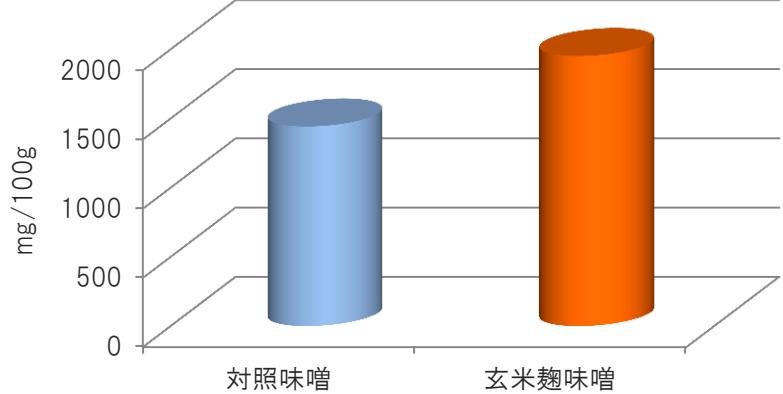
センターでは玄米麹味噌の普及についても積極的に支援しており、県内で玄米麹味噌の製造がはじまっています。



米麹味噌（左）
玄米麹味噌（右）

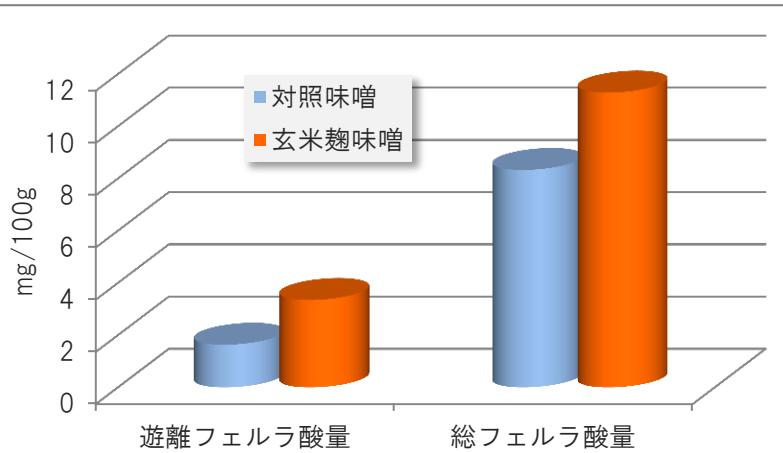
特徴 1

玄米麹味噌は
うま味アミノ酸が多い



特徴 2

玄米麹味噌は
機能性成分の
フェルラ酸が多い



食品加工 ガイドブック

Food processing guide book

近年、県内各地において、地域の農林水産物を活用した食品加工が活発化してきており、各直売施設やイベント会場には、たくさんの加工食品が並ぶようになりました。

食品を製造・加工し、販売す

るということは、食品事業者が商品を購入する消費者に対して大きな責任を持つということになります。また、食品衛生法をはじめとする様々な法令を遵守する必要があり、衛生管理や商品に関する情報提供など、安全・安心の取組も求められています。

このため総合食品研究センターでは、センター内と県庁の関係各課から必要な情報を集め、

「食品加工ガイドブック」を作成しました。ガイドブックでは、これから食品の製造・加工や販売を始めようとする方や、あらためて関係する法令などを確認しようとする方々の参考になるよう、食品加工に関する基本的な事項や食品衛生法などを簡単にまとめています。

ガイドブックは、センターのホームページまたは美の国あきなネットから入手できます。

美の国あきたネット

<http://www.pref.akita.lg.jp/www/contents/1447921045876/index.html>

センターのホームページ

<http://www.arif.pref.akita.jp/>

食品加工ガイドブック

検索



枝豆の加工事例

→ 食品の外見又は外観変更
→ あん類製造業
→ 和菓子・洋菓子
→ 飲食店業

■そのまま販売
→ 特可・届出を要しない
■さわい・おでん
→ 食品の外見又は外観変更

ゆで豆(むき豆、ペーストを含む)
■そのまま販売
→ 特可・届出を要しない
■さわい・おでん
→ 食品の外見又は外観変更

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

りんごの加工事例

→ そのまま販売 → 特可・届出を要しない
→ 指定保存 → 特可・届出を要しない ■販売・販賣・販賣するもの → そのままで販賣
→ 飲涼飲料水製造業
→ ソース・ドレッシング、漬け物のたれ → ソース製造業
→ 和菓子・洋菓子 → 和菓子製造業

■そのまま販売
→ 特可・届出を要しない
■砂糖漬け、チョコがけなど
→ 洋菓子製造業

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

「食品加工ガイドブック」目次

はじめに

- I 食品加工の心構え
- II 加工食品の分類
- III 食品を加工・販売するための手続き
- IV 食品製造の衛生管理

V 保存方法と期限表示の設定

- VI 食品の包装形態
- VII 食品表示
- VIII 相談窓口
- IX 参考事例

センターからのお知らせ / News from ARIF

栄養成分分析のご案内

食品表示法が平成27年4月1日に施行され、加工食品の栄養成分表示が義務化されました。

容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分が表示されるようになります。

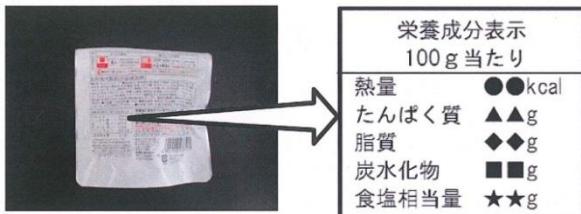
株式会社秋田県分析化学センターでは、地元の民間分析機関として地産食品の販売拡大に寄与するために対応可能な測定体制を整え、ご依頼、ご相談をお待ちしております。



脂質 Gerhardt Soxtherm



たんぱく質 SUMIGRAPH NC-TRINITY



■ 株式会社秋田県分析化学センター

本 社 秋田市八橋字下八橋191-42

(TEL : 018-862-4930/FAX : 018-862-4028)

県南営業所 横手市三本柳字寺田63-6

(TEL : 0182-35-5690/FAX : 0182-35-5691)

仙台営業所 仙台市青葉区二日町17-17 BRAVI北四番ビル7階

(TEL : 022-399-8085/FAX : 022-399-8086)

仙北営業所 仙北市角館町水ノ目沢99-9

(TEL : 0187-42-8011/FAX : 0187-42-8012)

ホームページ <http://www.akibun.com/>

▷ 編集後記

2016年がスタートしました。今年は地方発のヒット商品が注目されています。最近の日本酒ブームも、地方から発信されたものでしたので、今年は「地方発」がより加速するのでしょうか。センターの玄米麹味噌もその一つになればと願っております。

ARIF Letter

発行日 平成28年1月6日

発行者 秋田県総合食品研究センター

編 集 秋田県総合食品研究センター

〒010-1623

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26

TEL : 018-888-2000

FAX : 018-888-2008