

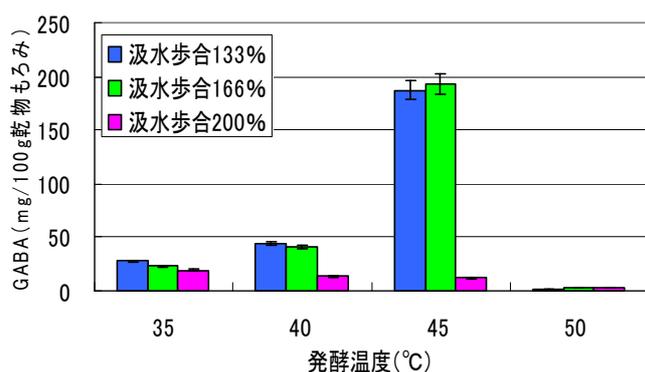
紅麴もろみの高品質化 共同研究

支援の背景

株式会社あさひは、豆腐よう、食肉惣菜、ジャーキー等を製造販売する総合食品加工会社です。従来から製造していた紅麴もろみの高品質化を目指すために、工業技術センターに技術相談がありました。

支援内容

平成16年度中小企業支援型研究開発事業を獲得し共同研究を行いました。(株)あさひ、(独)産業技術総合研究所との共同研究の中で、センターはγアミノ酪酸(GABA)の生産性を指標として紅麴もろみの発酵条件の検討を行いました。



成果

○発酵条件を検討した結果、これまでの紅麴もろみのGABA含量に比較して5倍の含有量をもつ紅麴もろみの製造が可能となり、特許として共同出願しました。