
優秀発表賞応募講演 | 優秀発表賞応募講演

Best Presentation Award 3

座長：川島 知之（宮崎大学農）、美川 智（農研機構生物機能利用研究部門）、野村 将（農研機構畜産研）、若松 純一（北海道大学）

Sun. Mar 28, 2021 9:00 AM - 10:45 AM ライブ配信

視聴はこちら（Zoom）

パスコード：328298

IIIYS-01～IIIYS-04：川島 知之、美川 智

IIIYS-05～IIIYS-07：野村 将、若松 純一

10:00 AM - 10:15 AM

[IIIYS-05]野生シカから分離・選抜したチーズ用スターター乳酸菌の評価

○Soma Nozaki¹, Sho Fukushima¹, Mi Hosokawa¹, Kaito Adachi¹, Haruka Omori¹, Kaho Sakamoto¹, Saki Kurooka¹, Haruka Ando¹, Hidetoshi Morita¹, Kensuke Arakawa¹ (1.Okayama Univ.)

【目的】わが国のナチュラルチーズ消費量は増加傾向にあるが、乳酸菌スターターの供給は輸入頼りである。本研究では、国産スターターの開発を目標に、岡山県内の野生シカ糞便よりチーズスターター好適乳酸菌を分離・選抜・同定し、試作チーズの評価を行った。【方法】供試200菌株の低温生育性・乳中生育性・ガス非産生・耐塩性・リパーゼ活性・芳香物質（ジアセチル、アセトイン）生産性・プロテアーゼ活性を評価し、チーズスターター好適乳酸菌を選抜した。選抜菌株は、菌種同定後にゴーダチーズの試作に供し、12ヶ月熟成中のチーズのpH・滴定酸度・乳酸菌数・真菌数・熟成率・芳香物質含有量・塩分濃度・黄色度を経時測定することで、スターターとしての能力を評価した。【結果】高リパーゼ活性の*Lactobacillus plantarum* subsp. *plantarum*、ジアセチル高産生の*Pediococcus pentosaceus*、アセトイン高産生の*Lb. curvatus*、高プロテアーゼ活性の*Lb. plantarum* subsp. *argenteratensis*の4菌株をチーズスターター好適乳酸菌として選抜した。選抜菌株を用いたチーズは、市販スターターを用いた対照チーズよりも緩やかに発酵し、汚染酵母の増殖を抑制した。このことから、選抜菌株は輸入市販品とは特性の異なる国産スターターとして有用であると示唆された。