
優秀発表賞応募講演 | 優秀発表賞応募講演

優秀発表賞応募講演3（畜産物利用、畜産経営）

Chairperson: Jun-ichi Wakamatsu, Tadashi Nakamura, Kenji Fukuda, Takeyuki Ozawa(Nippon Veterinary and Life Science University)

Thu. Sep 15, 2022 9:00 AM - 10:45 AM Zoom会場3 (オンライン)

IIIYS-01～IIIYS-04 : 若松 純一、中村 正

IIIYS-05～IIIYS-07 : 福田 健二、小澤 壮行

9:30 AM - 9:45 AM

[IIIYS-03] *Lacticaseibacillus paracasei* OUT0010を添加して製造した チーズの揮発成分および匂い特性

*Saki Shinoda¹, Genya Watanabe², Takumi Narita², Sora Hayashida³, Tatsuro Hagi³, Masaru Nomura³, Shota Ishida², Karin Akada², Michiyo Motoyama², Ikuyo Nakajima², Yuji Miyaguchi¹, Miho Kobayashi³, Keisuke Sasaki² (1. Ibaraki Univ., 2. Institute of Livestock and Grassland Science, NARO, 3. Institute of Food Research, NARO)

【目的】我が国では、国産チーズの輸入チーズに対する差別化が必要とされている。差別化の手段として開発中の国産乳酸菌チーズスターター *Lacticaseibacillus paracasei* OUT0010(以下 OUT)は、セミハードチーズの製造に補助スターターとして用いると、味に影響を及ぼすことが認められている。今回は OUTと乳酸産生力の異なる *Lactococcus* 3菌株(*Lc. lactis* A(従来株), B, C)を組み合わせたスターターを用いてチーズを製造し、揮発成分や匂い特性を検討した。【方法】上記のスターターを用いて合計4種類(A, A+OUT, B+OUT, C+OUT)のチーズを製造した。揮発成分は固相マイクロ抽出/GC-MS法で分析し、分散分析と主成分分析に供した。匂い特性は Check-All-That-Apply法を用いた官能評価で分析し、一般化線形混合モデル分析とコレスポンデンス分析に供した。【結果】揮発成分では117ピークのうち11成分の揮発量が、匂い特性では評価用語 39語中14語の選択確率が、OUT添加の有無又は *Lc. lactis* 菌株の違いにより有意に異なった。主成分分析およびコレスポンデンス分析からはサンプルの種類により識別できる差があることがプロット上で可視化された。以上より、OUT添加の有無や *Lc. lactis* 菌株の違いは、揮発成分や匂い特性に影響を及ぼすことが示された。