

エゾヤマザクラのサクランボから 分離した新しい製パン用酵母

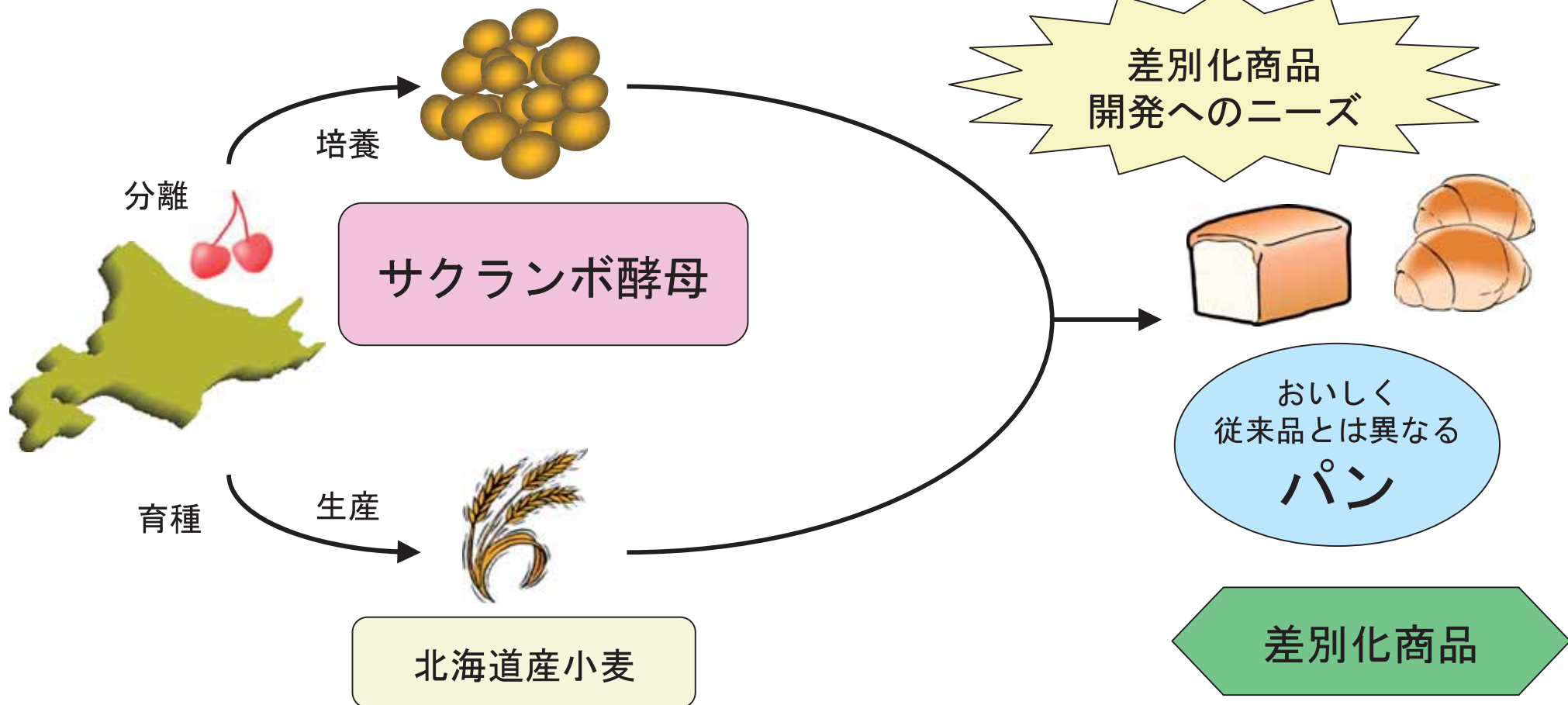
帯広畜産大学 食品科学研究部門
教授 小田 有二

研究背景

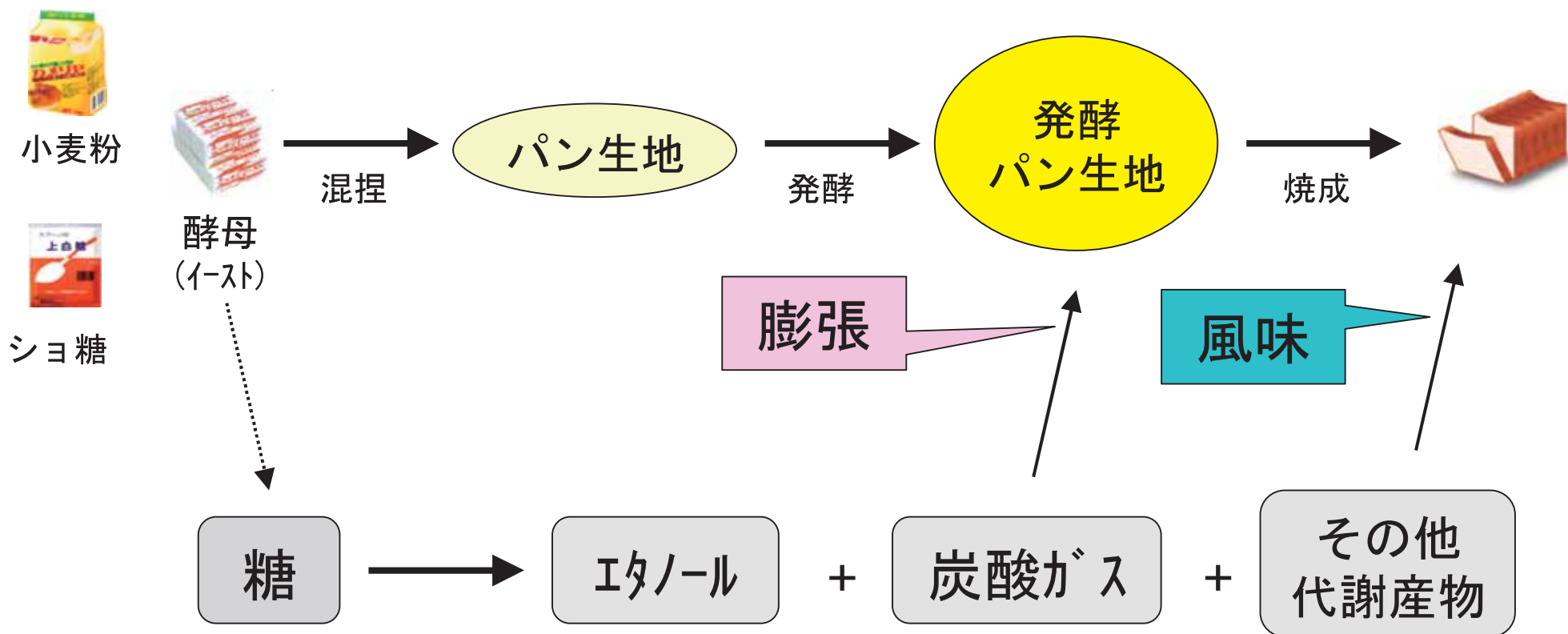
国産品を原料とした食品
に対する関心の高まり

食品への消費者
嗜好の多様化

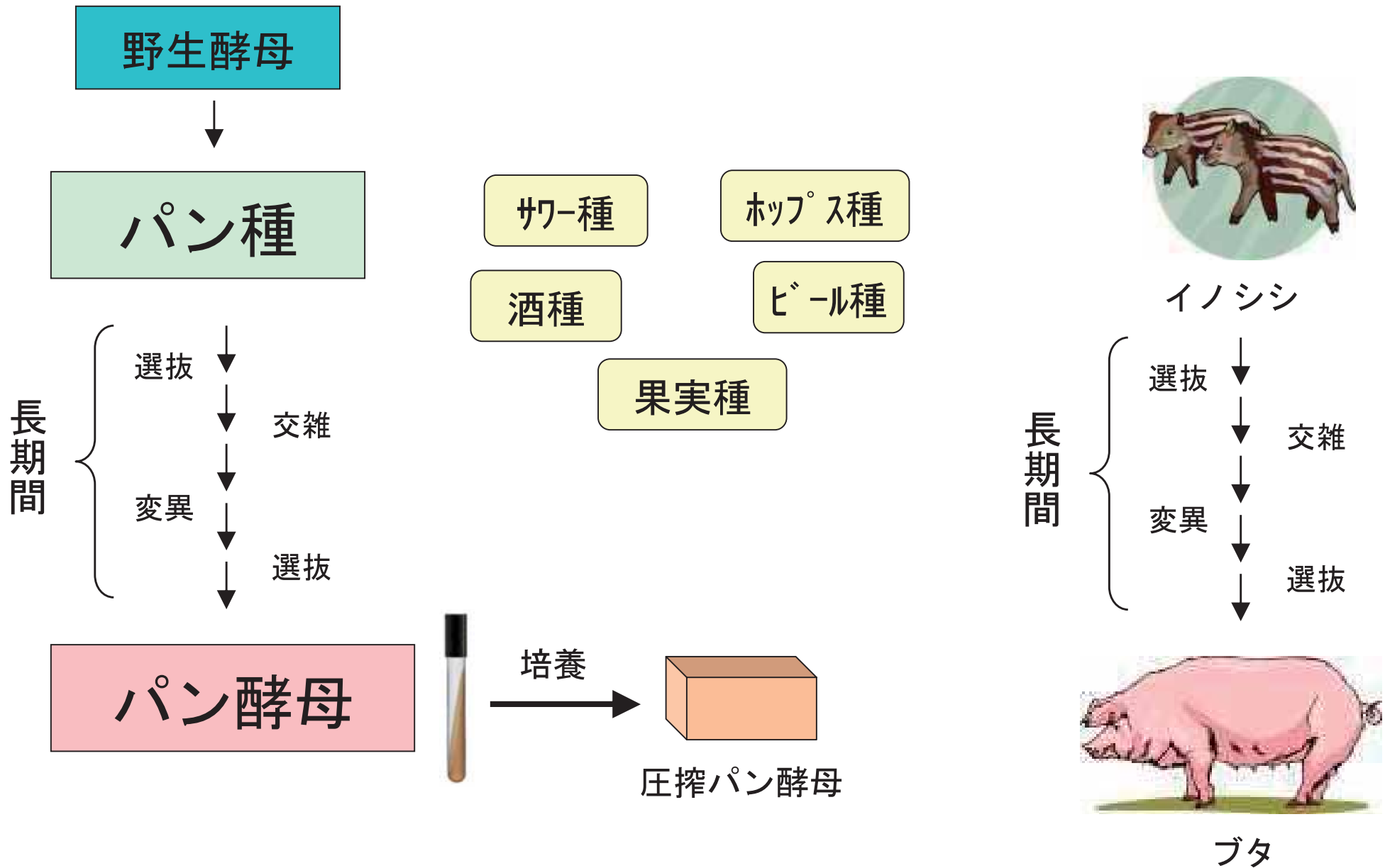
差別化商品
開発へのニーズ



パン製造における酵母の役割



パン種とパン酵母



従来技術とその問題点

パン種あるいは自然界から分離された酵母は発酵力が弱いために、製パン業界でもっとも一般的とされる中種製パン法に不向きという欠点があった。

新技術の特徴・従来技術との比較

- エゾヤマザクラのサクランボからパン生地発酵力の高い菌株を分離することに成功した。
- 従来 of パン酵母と同様に各種製法でパンを製造することが可能であった。
- 従来 of パン酵母と比較すると色、味、香り、食感等において優れた製品をつくることができた。

想定される用途

- 原料および製法と組み合わせることにより、様々なパン製品のバラエティ化に役立つ。
- 北海道産小麦を原料として使うことにより、北海道にこだわった製品をつくることが可能となる。

想定される業界

- 利用者・対象

大規模パン製造メーカー

中小ベーカリー

- 市場規模

酵母の売り上げとして1億円程度

使用する商品として約30億円

実用化に向けた課題

- ・ 当該酵母を使用するとパンの焼色がやや薄くなるため、その特徴を生かしたレシピが必要である。
- ・ 本発明は日本甜菜製糖株式会社にライセンス契約済みで、ドライイーストとして製造販売予定。
- ・ 製パン試験用のサンプル(100g程度)は提供可能である。

企業への期待

- ドライイーストのサンプルを提供可能なので、大規模製パンメーカーおよび中小ベーカリーに試験していただきたい。
- 気に入っていただければ日本甜菜製糖株式会社から購入して商品化に取り組んでほしい。

本技術に関する知的財産権

発明の名称	パン類の製造方法と本法によって得られるパン類
出願番号	特願2008-238360
出願人	帯広畜産大学 (75%) 農研機構 (25%)
発明者	小田有二 (帯広畜産大学) 山内宏昭 (農研機構)
許諾先	日本甜菜製糖株式会社

お問い合わせ先

帯広畜産大学

産学官連携コーディネーター 田中 一郎

T E L 0155-49-5829

F A X 0155-49-5775

e-mail tanaka@obihiro.ac.jp