

# 玄米塩麴は白米塩麴よりタンパク質を分解する 中性プロテアーゼ活性が高い

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

食品一食品一加工

## 2 担当者名

緑川史子

## 3 要旨

玄米や麴は健康志向の高まりとともに注目されているが、これを加工素材とした6次化商品は少ない。そこで、米加工品素材としての提案を目指し、玄米麴を図1の工程で作製してその特性を調査した。その結果、玄米麴の中性プロテアーゼ活性は、同一条件で作製した白米麴より高く、塩麴に加工しても同様の傾向が認められた(図2)。

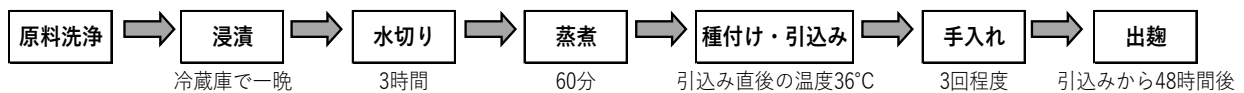


図1 玄米麴の製麴工程

- (1) 種麴は白色系麴菌(粉状)、原料米はひとめぼれを使用し、玄米、白米各1.5kg(合計3kg)を製麴器で作製した。
- (2) 玄米塩麴、白米塩麴を丸1日塗布し加熱調理した鶏胸肉の剪断力価(噛み切る力)と加熱損失率(加熱により減少した水分)は同程度であったものの、食味評価では白米塩麴に比べ玄米塩麴を塗布した鶏胸肉の方が柔らかい、しっとりしているとの評価が得られた。

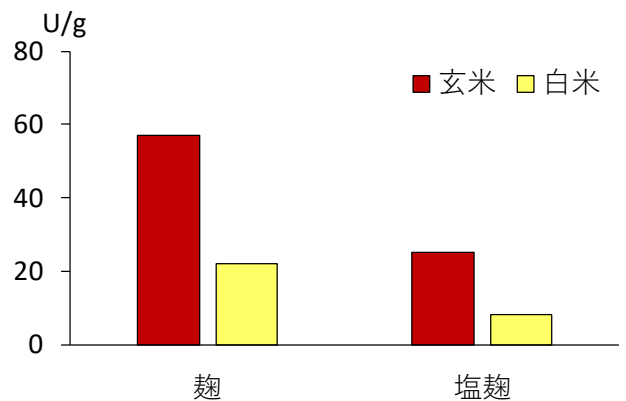


図2 麴、塩麴の中性プロテアーゼ活性

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和元年度～令和2年度
- (2) 研究課題名 地域産業6次化推進のための県産農産物の加工技術の開発

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 阿部真紀、澤山茂、秋田修, 塩麴漬けが豚ロース肉の調理性に及ぼす影響, 日本調理科学会誌, 51, No.3, p.142-150, 2018