

R4年度特別研究 オリゴ糖を富化した甘酒 の開発と機能性の検証

食品技術部門 食品バイオ部 齊藤敦

本研究での甘酒は、酒粕を原料に含まない、米麴を原料とした甘酒です。

本研究で開発した製法は、特許出願予定です。

背景・目的

◆背景

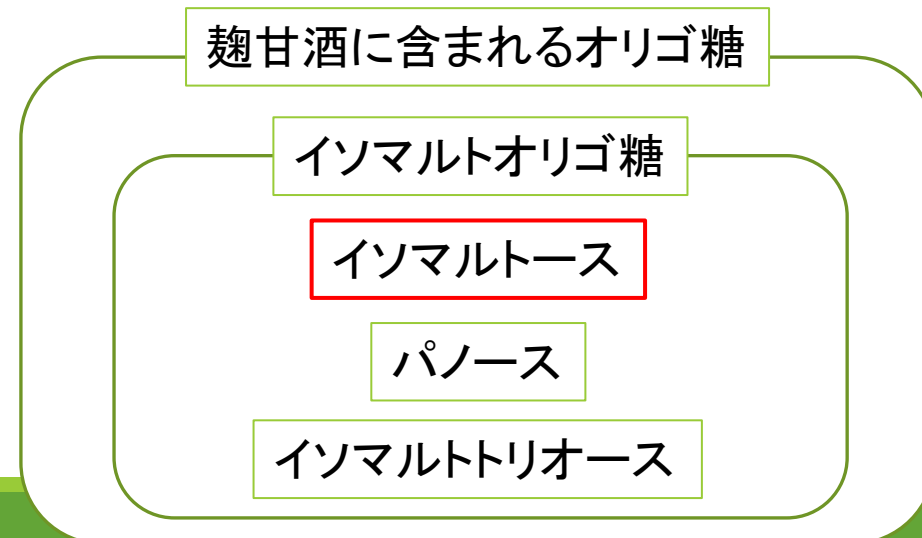
- ・甘酒市場2010年33億円 → 2017年218億円 → 2019年192億円
- ・県内には甘酒に関係するメーカー数多い。味噌蔵数全国1位、酒蔵数全国2位

◆目的

- ・機能性を付与した甘酒の開発による、需要拡大

◆特別研究で取り組みたいこと

- ・10%のイソマルトオリゴ糖を含む甘酒を開発する。



成果

- ・糖または酵素剤を加えることなく、米麴のみで高濃度イソマルトースの甘酒を作ることができた。
- ・この製法について 特許出願中（特願2023-259437） である。