

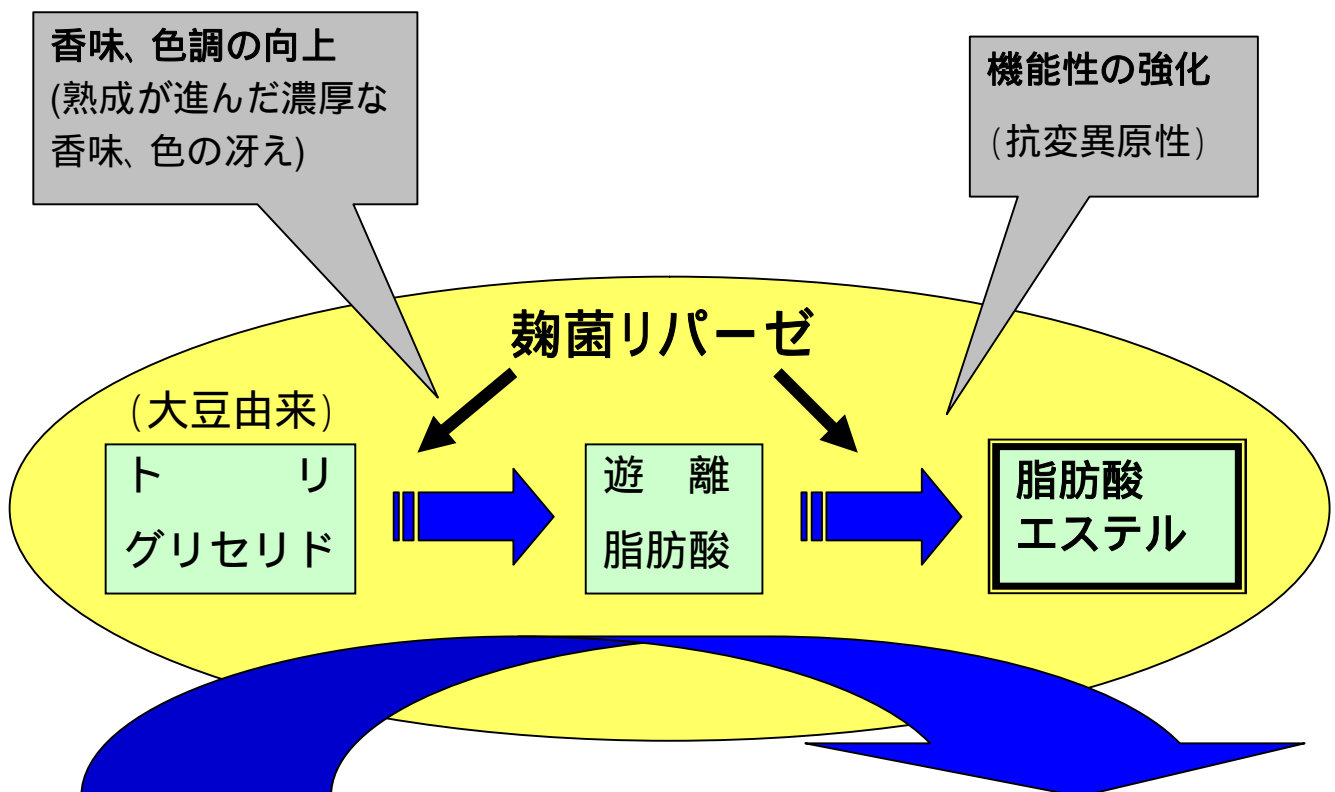


麹菌リパーゼ高生産株の育種及びその利用

(目的)

みその香味に関わり、抗変異原性成分といわれている脂肪酸、脂肪酸エステルに着目し、麹菌のリパーゼ高生産株を育種し、これを利用することにより、香味が優れ、機能性を高めた発酵食品を開発した。

(熟成に伴うみその脂質変化)



リパーゼ高生産株を育種・利用して、
脂質の変化を促進