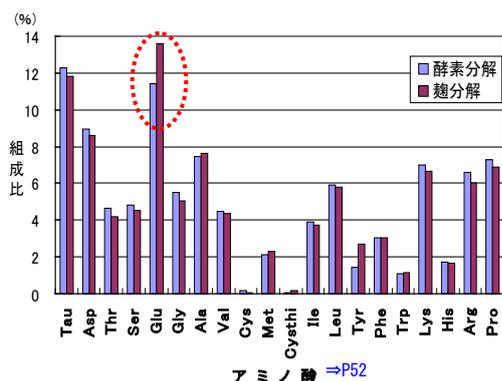


麴<sup>⇒P52</sup>を活かした高品質  
カキエキスの開発

- ▶ 研究期間：平成 21 年度（県費研究）
- ▶ 研究所の研究成果
  - 高圧力／酵素分解により生産するカキエキスの苦味を改善する技術を開発
- ▶ 連携体制
  - 倉橋島海産（株）：実設備を用いた試験製造



味噌用米麴で分解したエキスはグルタミン酸 (Glu) が多く、旨みが強い。



麴分解カキエキス  
倉橋島海産（株）

成果の概要・活用状況

高圧下での酵素分解時に麴を利用することで、調和のとれた旨みを持ったカキエキスをつくることができます。

倉橋島海産（株）が製造しているカキの濃厚な旨みとコク，香りを有するカキエキスは，県内の調味料製造企業で調味料（タレ，つゆ等）の原料として利用されています。

研究開発のポイント

食品工業技術センターが開発した高圧下での酵素分解によるカキエキス製造技術は，高い歩留まり<sup>⇒P52</sup>と豊富なアミノ酸が利点でしたが，苦味の改善が課題となっていました。そこで，酵素源として醤油や味噌の製造に用いられる麴を利用したところ，グルタミン酸などの旨味成分を高濃度に含んだ，より一層調和のよい味のカキエキスを製造することが可能になりました。

研究開発のきっかけ

倉橋島海産（株）には，食品工業技術センター，広島大学，（株）広島ヤンマー商事が共同開発した圧力によるカキの脱殻装置が導入されています。この装置を，カキの水揚げの休業期である夏場に有効利用できないか検討していました。そこで，当センターが保有する高圧力下で魚介類等を分解・エキス化する圧力酵素処理技術（特許第 3475328 号）をカキのエキス化に応用し，さらに麴の利用による旨みの改善を図りました。



倉橋島海産（株）の圧力装置  
（左右各6台設置）