

純粹赤酢



純粹赤酢

【事業者名】尾道造酢株式会社

【活用した制度】**ギ、指**

【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

従来から製造販売している赤酢は、他社製品より味、香りが弱いことが課題であり、要因の解明と製造方法の改善が必要でした。

支援の内容

ギカジと技術指導を活用し、製造工程の確認、工程別の成分分析を行いました。赤酢の味の重要な要素であるアミノ酸濃度を指標とすることとし、工程ごとのアミノ酸濃度を明らかにしました。

支援の成果

工程ごとのアミノ酸濃度の結果から、配合割合を変更することで、従来よりアミノ酸濃度が高く味の濃い赤酢の製造販売が可能になりました。