

# 発芽玄米麴は電子レンジ処理により 麴菌の繁殖が改善される

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

石川万里那、中村孝志

## 3 要旨

発芽玄米は、栄養成分の高さで注目される素材の一つであるが、麴に加工する際、水分が過剰になり安定した製麴が困難であった。このため、蒸米の水分を抑える作製方法を検討し、電子レンジ処理が有効であることを明らかにした。

- (1) 蒸米の水分を調整する方法として、電子レンジによるマイクロ波熱処理を水切り後の発芽玄米に施した（図1）。
- (2) 電子レンジ処理により蒸煮後の水分含有率が低下し（表1）、麴菌の繁殖も改善された（図2）。

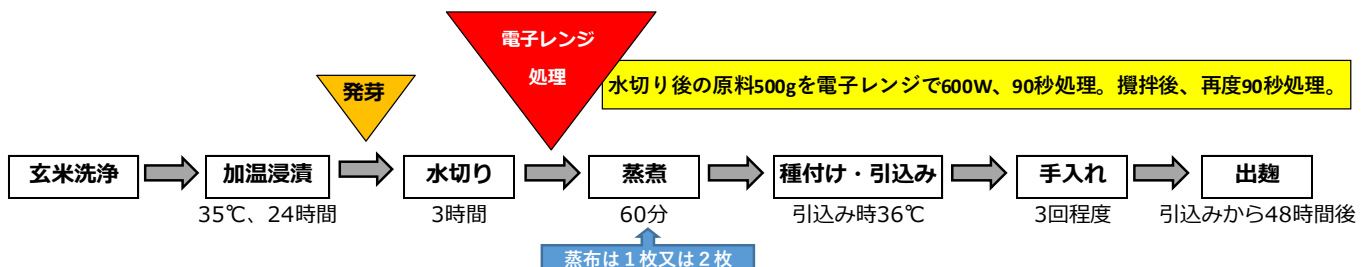


図1 発芽玄米麴の製麴工程

表1 蒸米の水分含有率

電子レンジ処理	蒸布枚数	水分含有率 (%)
あり	1枚	37.7 ± 4.1
	2枚	36.3 ± 2.9
なし	1枚	40.2 ± 1.1
	2枚	39.1 ± 1.5

n=5、値は平均値±標準偏差

電子レンジ処理なし



電子レンジ処理あり



図2 発芽玄米麴の外観

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和3～7年度
- (2) 研究課題名 県産農産物の加工技術の開発

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 石川朝章, マイクロ波による蒸米水分の調整, 日本醸造協会誌, 86(8), p.546-550, 1991.