

福島県オリジナル酵母の保存性に関する研究

研究期間：令和5年度

担当者：会津若松技術支援センター 県産品加工支援センター 齋藤 嵩典

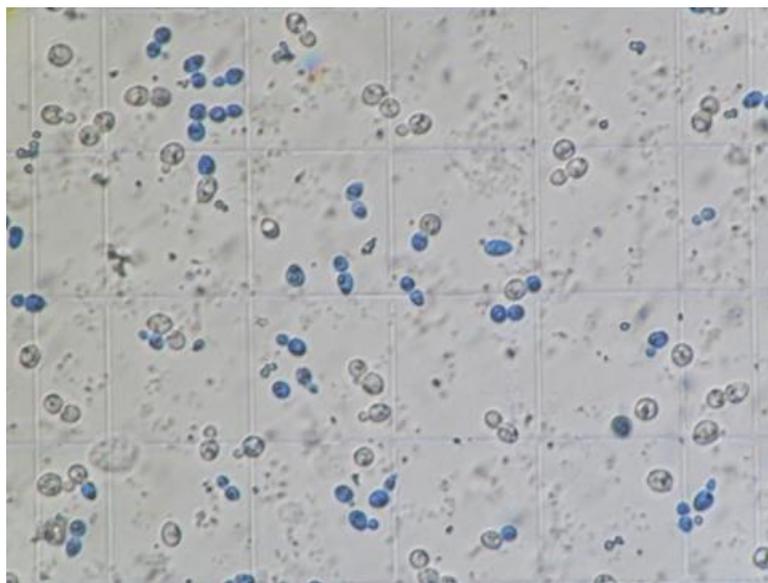


図1 アルカリメチレンブルー染色した酵母

（青色：死滅した酵母、無色：生菌）

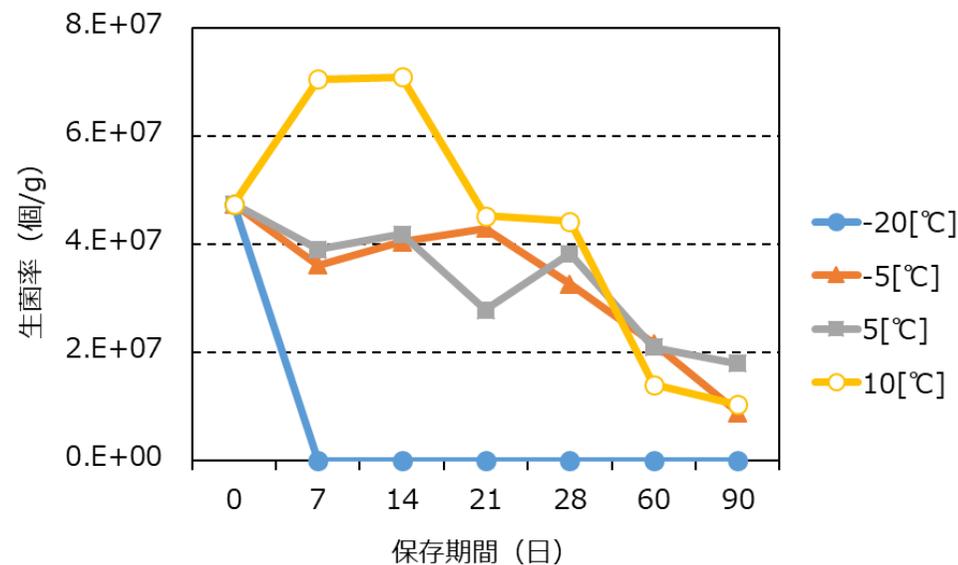


図2 生菌数の経時変化

解決すべき課題

会津若松技術支援センターでは、清酒製造に適した福島県オリジナル酵母の頒布を行っています。頒布した後の酵母は、保存中に生菌数が低下するなど、品質の変化が問題となります。本研究では、頒布酵母の適切な保存温度や使用期限を設定することを目的として、酵母の保存試験を実施しました。

研究内容

培養した県オリジナル酵母を4つの温度帯（-20、-5、5、10℃）で保存し、酵母の生菌数や成分変化を測定しました。

結果・まとめ

-20[℃]で酵母を保存すると、酵母培養液は凍結しました。これにより、すべての酵母が完全に死滅することが明らかになりました。また、10[℃]の保存では生菌数が増減し、酵母の品質を一定に保つことが困難であることが分かりました。このことから、-5～5[℃]の温度帯が酵母の保存に適しているといえます。

さらに、生菌率や成分分析の結果から、培養終了後から3週間程度であれば、酵母の品質変化が少ないと考えられました。

詳細な試験研究報告書はこちら！

ハイテクプラザ 試験研究報告書

検索 

・「福島県オリジナル酵母の保存性に関する研究」

お問い合わせ窓口 TEL : 024-959-1741 (代表 : 産学連携科)