

TOPICS

米発酵技術を応用したスポーツ 用途機能性飲料の開発支援 —アミノ酸、クエン酸高含有飲料の商品化—

化学食品部 辻 篤史(つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：発酵食品、食品衛生

一言：発酵食品のブランド化、製品開発を
支援します。



石川県の日本酒メーカーである㈱福光屋(金沢市)は、近年、「米×発酵」をテーマに糯甘酒、ライスミルク、米乳酸発酵飲料などのノンアルコール飲料・食品を積極的に開発してきました。そのような中、工業試験場、金沢大学と共同で、持久力向上・疲労回復効果の期待できる成分であるアミノ酸・クエン酸に着目し、糯甘酒をベースとしてスポーツ時にこれらの効果を発揮する新しい飲料の開発を実施しました。

工業試験場では、これまでの研究で蓄積してきた麹菌による発酵技術や分析評価技術を活かし、アミノ酸やクエン酸を高濃度化する製法を確立しました。その結果、一般的な甘酒に比べて、総アミノ酸量を約7.5倍に、クエ

ン酸量を約60倍に高濃度化することに成功しました(図1)。本研究の成果として昨年、㈱福光屋よりエナジードリンク「VATEN」(図2)が商品化されました。

工業試験場は今後も、得意分野である「発酵技術」を駆使して、企業様のアイデアを形にする支援をさせていただきます。

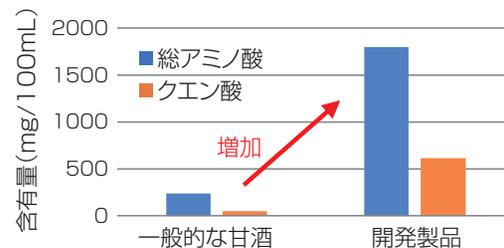


図1 開発した製品の総アミノ酸量、クエン酸量



図2 商品化された製品「VATEN」