



長崎県工業技術センター

Industrial Technology Center of Nagasaki

長崎県産物由来の微生物を活用した商品開発

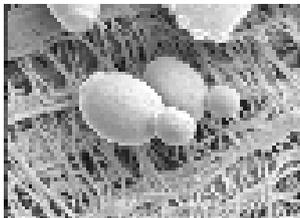
食品開発における地域資源の活用と機能性付与による高付加価値化のニーズに応えるため、県産物に由来した微生物の獲得、開発に取り組んでいる。

研究・支援内容

県内で生産された農産物や県内企業が製造する発酵食品から700株以上の乳酸菌を分離している。新商品開発の要望がある企業と共に試作を行い、有機酸等の成分分析を行っている。

開発商品

- ◆黒田五寸人参プレミアム
(有)シュシュ・(株)バイオジェノミクス)



五島つばき酵母
(椿由来酵母)



柿由来乳酸菌

研究・支援内容

五島地域には約900万本のヤブツバキが自生し、地域資源として活用され、椿油や椿茶等の商品が販売されている。新たな地域資源として五島市商工会が椿の花から酵母を分離し、共同で商品開発と酵母の育種を行っている。

開発商品

- ◆清酒「島楽」 (株)杵の川)
- ◆五島つばきワイン (株)五島ワイナリー)
- ◆麦焼酎「五島椿」 (株)五島列島酒造)



連絡先； 〒856-0026 長崎県大村市池田2丁目1303番地8

Tel: 0957-52-1133, Fax: 0957-52-1136, E-mail: rdp@tc.nagasaki.go.jp