

# 動物性原料不使用！新規酵母による豆乳チーズの製法と用途開発

15

宮城大学

食産業学群

准教授

庄子真樹

## チーズについて

### ■ シーズの説明

新規酵母の食品利用（発酵）を研究しており、豆乳凝固性酵母SCY03を発見した。SCY03の特徴は、等電点のタンパク凝集と異なり、柔軟なゲル性を有している。この技術を利用し、動物性原料（乳、卵など）を全く使用せず、チーズ様の食感を有する食品を開発し特許を出願した。

### ■ 想定する活用例、市場

グルテンフリー、乳・卵アレルギーフリー  
動物性食品代替市場  
飲食店、業務用



### ■ 特許など

特開2018-170964「発酵食品の製造方法」宮城大学、株式会社二上

## ニーズについて

### ■ マッチングを求める相手

- ・ 新たな食の市場性に関心がある食品製造業者
- ・ ベジタリアンやヴィーガンを顧客とする飲食店
- ・ 宮城県産大豆など地産地消をPRする企業



豆乳凝固性酵母SCY03



パスタやサラダへの利用



連絡先

所属部署・役職

宮城大学地域連携センター・准教授

担当者名

庄子真樹

TEL

022-377-8319

FAX

022-377-8421

E-mail

syoujin@myu.ac.jp

URL

https://www.myu.ac.jp