

希望する連携形態：実施許諾契約、共同研究契約、技術検討のための契約 など

# 飲食物の風味・味・食感等の多種多様な展開が可能 野菜等の「青臭い」匂いを軽減する酵素パワー！！

背景

野菜からは青臭さの原因となる香り物質が大量に生成される為、野菜ジュースや加工食品等に用いる場合は、食べやすくするために特徴的な味を隠す(マスキング)必要があった。しかし、マスキングは、食品を増やすなどの調製が必要となることから、アレルギーを引き起こす食物を追加する可能性があり、食材本来の味を添加物なしで簡便に抑制する技術が求められている。

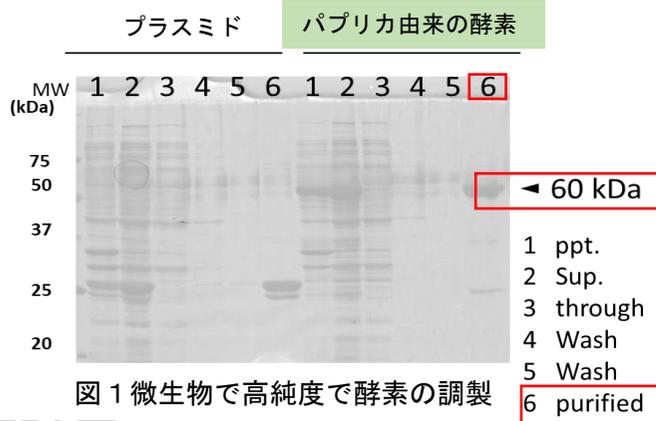


## Overview

技術の内容

### 微生物から青臭さを軽減する酵素を高効率に抽出可能な技術

- 青臭さを軽減する酵素を特定
- 微生物から酵素を効率的に生産/抽出可能な技術
- 中性~弱酸性の広いpH範囲で酵素活性を発揮

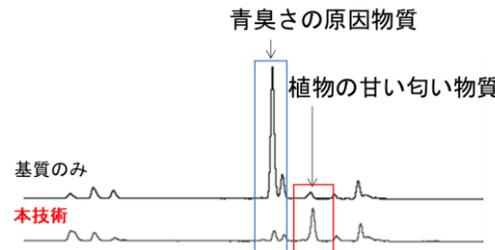


## Benefit

技術の利点

### 安全安心な酵素のみで野菜の青臭い匂いの軽減可能

- 食品追加による味の調整が不要な為…
  - 今までは難しかった、風味・味・食感等の食の展開が可能
  - 消費者の嗜好に合わせた食品展開が可能
  - コスト・手間を低減可能
- 植物由来の酵素のため、安心・安全に使用可能
- 甘い匂いを付与することが可能



## Practical use

産業への応用

### 新しい風味・味・食感等を実現し多種多様なニーズを満たす展開が可能

- 青汁や野菜ジュースに効果的
- 加工食品、健康食品(サプリ)
- 野菜本来の旨味の向上

