

## 次世代肉をさらに美味しく！自由に！

健康志向の高まり、環境保護、動物愛護の観点から欧米等では急速に普及している代替肉。店頭で見かけることも多くなってきた植物性肉など、次世代肉をさらに美味しく、もっと自由に。何度でも食べたいと思う製品開発の秘訣と、今後の市場形成のカギについて、企業と大学の研究者であるお二人に語っていただく。

**開催日時：2022年11月4日（金）14時～16時**

【講演40分×2題、質疑応答各10分＋クロストーク20分】

セミナー形式：**Zoom配信（定員200名、JBAwebページにて受付）**

主催：（一財）バイオインダストリー協会 **Food Bio Plus研究会 共同企画**

協賛：日本生物工学会 後援：日本農芸化学会

## プラントベース食品の風味と美味しさを追求する

**高砂香料工業株式会社 研究開発本部 馬淵 信久氏**

プラントベース食品の開発では本来の畜肉を使った製品には無い風味が目立ったり、物足りなさを感じたりと複数課題に直面する。これらの課題に対応する為に弊社では様々なアプローチを試み、課題解決をお客様に提案している。まずは畜肉を使用したハンバーグと植物性タンパク質を使用したハンバーグでのフレーバー挙動の比較データをもとに、添加効果が判りやすい畜肉系フレーバーを中心とした開発に取り組んでいる。また、大豆の青臭い匂いの原因となる香気成分を同定、嗅覚受容体アッセイを用いたアンタゴニストの探索なども研究対象にしたマスキングフレーバーを開発している。さらに動物油脂感の再現を目的とした油脂感付与素材、香りと味の両方からの風味改善を目指したコク付与素材を開発している。これら開発品は風味改善素材として飲食しにくい風味をマスキングし、物足りなさを補完し、おいしさを最大限に引き出す事ができるINTENSATES®シリーズとしてとりそろえている。サイエンス視点と古来の食の知恵を融合させた包括的なコンセプトとしてShojin®を立ち上げ、現在は需要が大きい海外で先行提案している。

## ダイズで植物肉はどこまで美味しくできる？

**九州大学大学院 農学研究院 農業生産生態学分野 教授**

**穴井 豊昭氏**

新規の突然変異遺伝子を集積することにより開発された高オレイン酸含量のダイズ品種は、オリーブオイル並みの高オレイン酸含量を実現した。このダイズは健康機能性向上に加え、青臭みの軽減、酸化安定性の改善等の利点があり、国内外で商業生産が始まっている。

この青臭みの少ないダイズをタンク内で発芽させることで、旨味成分を増加させ、押し出し成型機「エクストルーダー」を用いて、肉の食感を再現した美味しい植物肉が開発されている。植物肉で世界をめざすためにダイズに求められている特性と、その最新動向についてご紹介いただく。

## クロストーク

**Zoom参加：JBAホームページよりお申し込みください。**

**締切：2022年11月1日(火) 17時**

**お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会（担当：矢田、岸本）**