

## はじめに

様々な栄養素に富むチーズは、古くから健康に良い食品として注目されてきました。チーズはタンパク質に富む食品ですが、同時に多くのアミノ酸を含むことでも知られています。これらチーズに含まれるアミノ酸は乳酸菌やカビ、酵素の働きによってタンパク質が分解されることで生じます。しかし全てのアミノ酸が

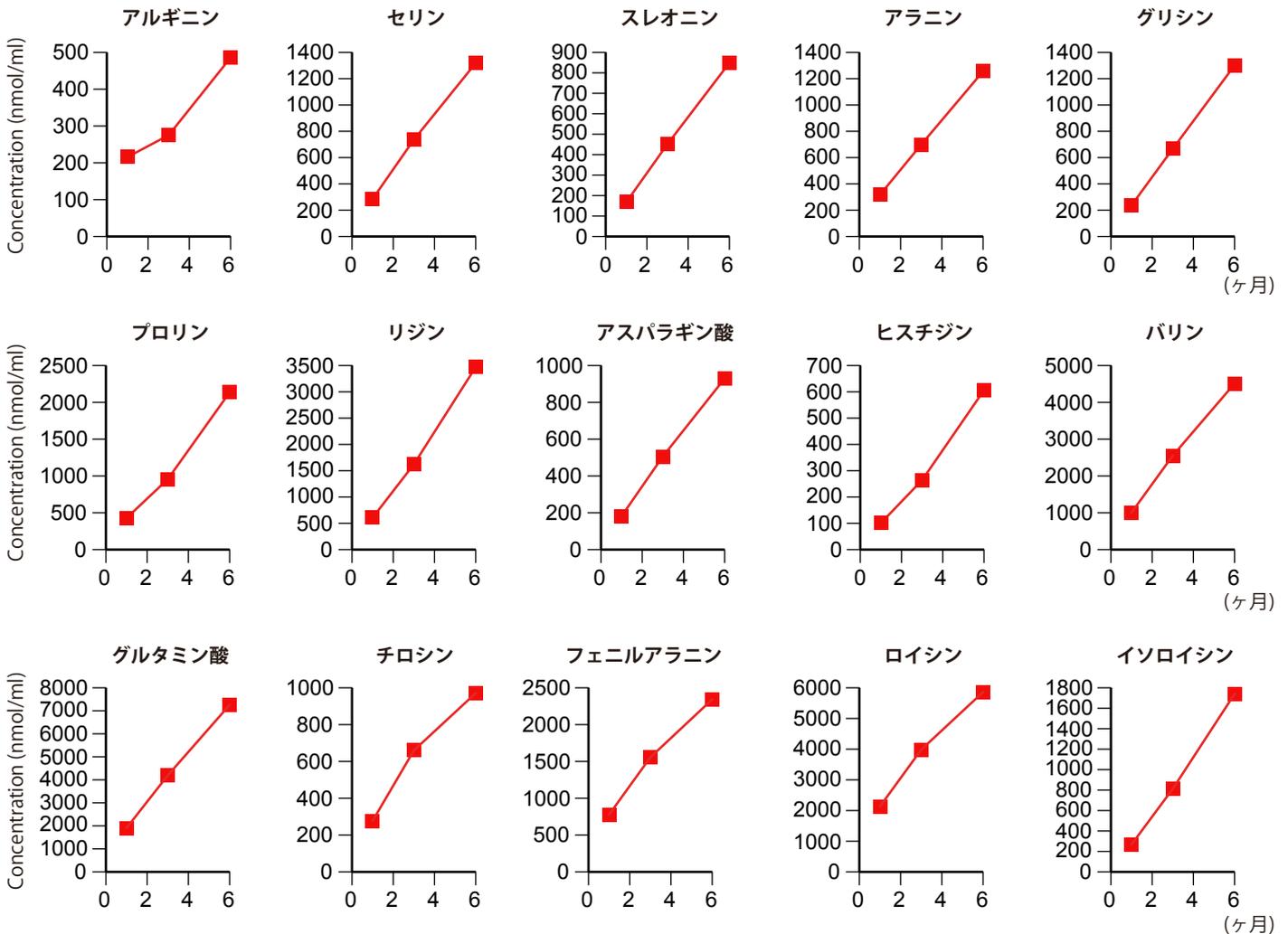
発酵・熟成に伴って同じ速度で増加するわけではなく、その挙動はアミノ酸ごとに異なります。

今回、チーズの発酵・熟成に伴って増減するアミノ酸を、「アミノ酸分析サービス」を用いて定量しました。このデータは、チーズの発酵・熟成を評価する上での客観的な指標として利用できる可能性があります。

## 方法



## 結果



アミノ酸分析は一度に得られる情報量が多いため、食品特性の詳細な解析だけでなく、より機能性の高い食品の開発への応用が期待されます。

<監修>

竹田 保之 教授

(酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類)