

### 利用・用途・応用分野

コンニャク芋の、こんにゃく以外への用途、アルコール燃料の製造、焼酎製造

### 目的・課題

コンニャク以外には、食用として利用できない炭水化物組成を含むコンニャク芋を麴基質として用いるコンニャク芋麴を提供すること。

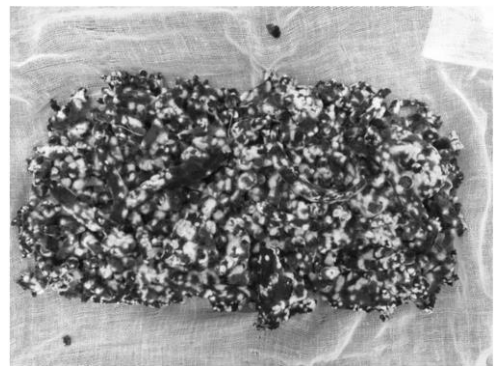


### 解決ポイント

- ◆乾燥させたコンニャク芋のスライス片を高圧蒸煮処理し、蒸煮処理後のコンニャク芋を粉砕片とすることで糸状菌が生育可能な麴基質として調製することに成功した。
- ◆コンニャク芋麴の製造方法工程
  - (1)コンニャク芋をスライスする
  - (2)スライスしたコンニャク芋を乾燥する
  - (3)乾燥したコンニャク芋のスライス片を蒸す
  - (4)蒸したコンニャク芋のスライス片を粉砕する
  - (5)蒸したコンニャク芋の粉砕片を麴基質として糸状菌を植菌し、コンニャク麴を得る。



スライスした乾燥コンニャク芋



Asp. luchuensis AKU 3302を麴菌とする  
コンニャク芋麴(出麴の段階)の画像

### 研究概要・アピールポイント

- ◆コンニャク芋を麴によって加水分解し、高濃度発酵性糖液を製造でき、飲用焼酎やアルコール燃料として提供できる。
- ◆高濃度果糖液の製造、アルコールやアルコール燃料の製造、コンニャク焼酎として地場産業振興に期待できる。

◆ お問合せ先 ◆

有限会社山口ティール・エル・オー TEL: 0836-22-9768 E-mail:tlojim@yamaguchi-u.ac.jp