

イタリア地方で製造されているバルサミコ酢は、熟成期間が長い上、値段が高価なため入手が困難なことが課題です。

そこで、短期間で市販品以上の品質の製品が作れないか検討したところ、今回取り組んだ製造方法を開発しました。

サツマイモ糖化液の特有の香りや、本校で発見された酢酸菌を用いて発酵させていることが特徴です。この研究は北海道で生産される規格外のサツマイモを有効利用することを目的とし、SDGsに貢献できるエコな食品です。



早期熟成型バルサミコ様の芳香を持つ濃厚酢の製造方法