【書類名】要約書
【要約】
【課題】植物性蛋白質を用いてチーズ風味の食品を製造する方法として、大豆を熟成した食品の製造方法を提供する。
【解決手段】大豆を熟成した食品の製造方法であって、前記大豆を浸漬して膨潤させた後に、細かく砕いてから、水で茹でて、液体状植物性蛋白質を生成する液体状植物性蛋白質生成ステップと、生成した前記液体状植物性蛋白質に食用の凝固剤を添加して、固体状植物性蛋白質を生成する固体状植物性蛋白質生成ステップと、生成した前記固体状植物性蛋白質を所望の菌種を溶解した水溶液に浸漬あるいは前記水溶液を噴霧して、菌株を定着させ、その後、定着させた前記菌株を所定の培養温度および所定の培養湿度で培養する菌株培養ステップと、前記菌株を培養した前記固体状植物性蛋白質を所定の熟成温度および所定の熟成湿度で熟成する熟成ステップとを含む、ことを特徴とする。
【選択図】図１