

柚子ヨーグルトの製品化を支援

～ 果汁を加えた生乳によるヨーグルトの製造技術開発 ～

連携機関 | 高原安瀬平乳業有限会社
研究期間 | 平成24年度[県費研究]

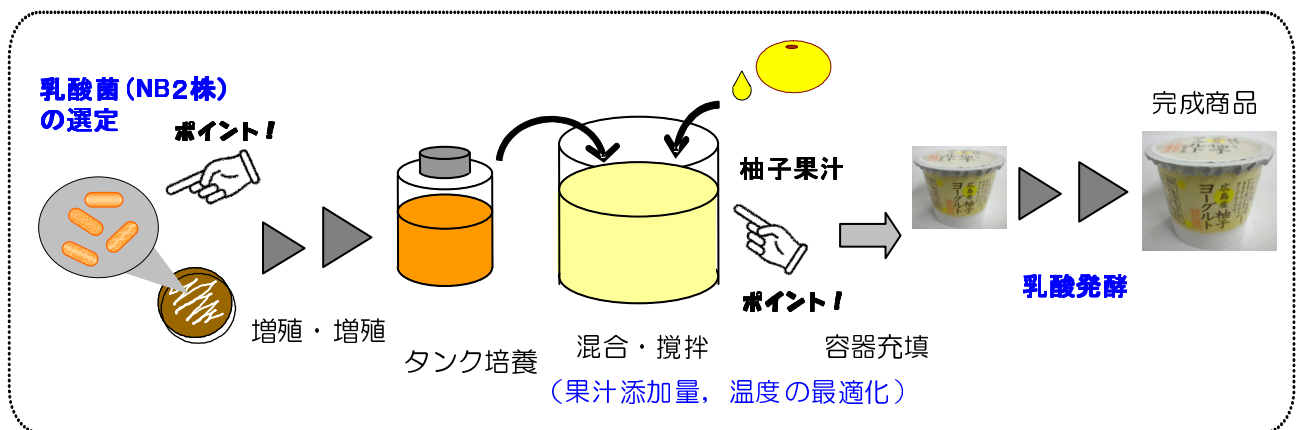


技術支援のきっかけ

- ◆ 高原安瀬平乳業有限会社から、地元三次市で生産される柚子果汁を利用し、その風味を活かしたヨーグルトの製造技術開発について相談がありました。
- ◆ この柚子ヨーグルトは、「地域の宝ネットワーク交流会」での意見交換を通じ、NPO法人さくぎ振興会との連携により発案されたものです。
- ◆ 食品工業技術センターは、保有する乳酸菌を活用して柚子果汁を使ったヨーグルトの製造方法に取り組み、商品開発を支援しました。

技術支援の内容

- ◆ 保有する70株の乳酸菌の中から、ラクトバチルス パラカゼインB2(NB2株)を選び出し、この株を用いることで柚子の香りを損なわないヨーグルト製造を可能としました。
- ◆ 酸度が高い柚子果汁を生乳に添加すると、タンパク質が沈殿し、ヨーグルトの製造ができません。そこで、果汁添加量や添加時の温度を調整する添加方法を確立し、問題を解決しました。
- ◆ 開発した製造技術により、柚子の香り豊かで、1gに10⁹個の乳酸菌が生きているヨーグルトをつくることができました。



技術支援の活用場面

- ◆ 高原安瀬平乳業有限会社から、本技術を利用した柚子ヨーグルトが平成25年2月に販売されました。柚子果汁の他、生乳も広島県産の原料を使用しており、広島県産にこだわったヨーグルトです。
- ◆ 保有する乳酸菌は、他の発酵食品への利用にも活用できます。

問い合わせ先 | 食品工業技術センター 技術支援部 | TEL 082-251-7433