



「すんき」由来の植物性乳酸菌によるヨーグルトの開発
有用菌株の選抜技術

技術分野分類 6102：応用微生物学

技術キーワード H：微生物利用学

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	長野県木曾地方の伝統的発酵食品「すんき」に含まれている植物性乳酸菌(野菜、果実、穀類発酵食品由来の乳酸菌)を用いたヨーグルトの開発
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	すんきから乳酸菌を分離して、すんき由来乳酸菌バンクを作製。その乳酸菌の中から、ヨーグルト製造に適した乳酸菌のスクリーニングを行い、乳酸菌量が少なくても牛乳を短時間で凝固させる能力を持つヨーグルト製造に適した植物性乳酸菌を選抜した。
	本技術の 有用性	植物性乳酸菌は動物性乳酸菌に比べ胃酸に耐性があり、多くが腸まで生きてまま到達することができ、アレルギーの抑制効果、免疫の活性化や整腸作用等が良好に発揮されることが知られている。今後、これらの機能性についての解明が期待される。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>すんき由来の植物性乳酸菌から作られたヨーグルト</p>
適用可能製品		ヨーグルト
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	大澤 克己 食品技術部門加工食品部 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gijuren@pref.nagano.lg.jp

■知的財産 特許出願（特願 2010-235168）【(有)エイチ・アイ・エフとの共同出願】
「乳酸発酵製品及び乳酸発酵製品の製造方法」

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2012 年 11 月 22 日