

実用化 事例

動物実験において老化抑制効果が認められた 乳酸菌 H61 株を使用したヨーグルトの開発

【相手先企業】 茨城みずほ農業協同組合

【概要】

茨城みずほ農業協同組合では里美高原で生産された牛乳を使用したヨーグルトを製造販売しております。今回、(独)農研機構 畜産草地研究所で開発された機能性乳酸菌 H61 株を使用した新規ヨーグルトの共同開発を行いました。その結果開発されたヨーグルトが今年度、同企業にて商品化され、販売されましたので紹介いたします。



【支援の内容】

1) 試作

乳酸菌 H61 株はこれまでヨーグルトスターターとして使用されたことがありませんでした。そこで当センターでは発酵温度や添加糖類など、最適な製造条件を把握するため少量での試作を2ヶ月かけて行いました。加えて乳酸菌数やpHの測定も行い、実際の製造設備での試験製造につなげました(図1、図2)。

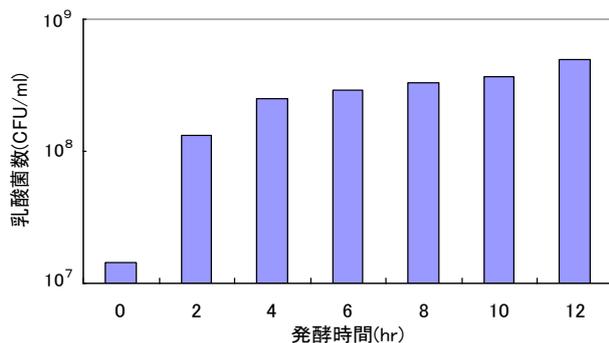


図1 乳酸菌数の経時変化

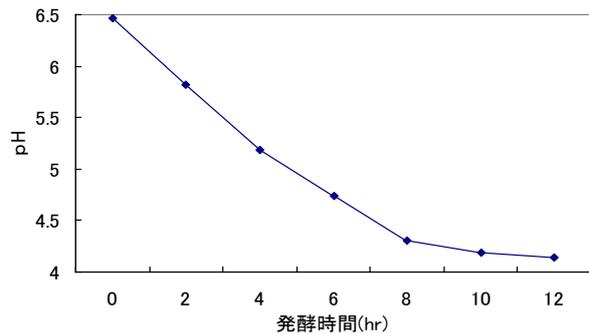


図2 pHの経時変化

2) PR活動・アンケート調査

2007年11月につくばで行われたフードテクノフェアにて発表し、試供品配布を行いました。このとき集めたアンケートでは75%の回答者から「おいしい」との回答が得られました。

【成果】

2008年11月21日より「WaKaSa」飲むヨーグルト」という商品名で茨城みずほ農業協同組合の運営する5つの直売所にて販売を行っています(図3)。

価格：150mL 200円，900mL 800円



図3 商品化された製品

基礎となった事業 平成19～20年度 グリーンふるさと起業化支援事業

現在の担当部門 食品バイオ部門 技師 岩佐 悟 TEL：029-293-8576