

茨城県産果実を活用した 飲むヨーグルト開発支援

【支援の背景】

支援先では従来より里美地区の生乳を使用した飲むヨーグルトを製造販売しています。今回、茨城県産のブルーベリー、巨峰、いちごを使用した飲むヨーグルトの開発を行いたいとご相談いただきました。商品開発に当たっては、3つの課題がありました。

課題①：果実の色と風味を残す果実ペースト化条件の検討

課題②：配合割合の検討

課題③：飲むヨーグルトの規格に適合しているかを確認するための乳酸菌数検査

課題①、②については、支援先では果実入り飲むヨーグルトの開発実績はなく、小規模試作設備も有していなかったため、当センターの設備を利用して一緒に検討を行いました。

【開発の経緯・支援内容】

課題①については、加熱中の果実の色の変化を防ぐのに有効なクエン酸による pH 調整の提案を行い、最適 pH、搾汁前後の加熱条件、濃縮工程を検討し、最適条件を決定しました

課題②については、ペースト、糖、クエン酸の配合条件について、試作と官能評価を実施し、決定しました（図 1）。

課題③については、乳酸菌数の検査を行い、配合後も飲むヨーグルトの規格に適合していることを確認しました。

【支援した製品の紹介】

支援先では得られた結果をもとに実製造ラインでの試作改良を行い、製品が完成しました（図 2）。果物が採れる時期だけの期間限定販売をしています。

製品名：里美のむヨーグルト（ブルーベリー、巨峰、いちご）

価格：150ml 入り 200 円，900ml 入り 700 円（税込み）

販売時期：ブルーベリー（4 月～7 月），巨峰（8 月～1 月），いちご（12 月～3 月）

販売先：JA 常陸 管内直売所

問合せ先：0294-33-9721（農畜産物さとみ加工所）



図 1 試作中の
ブルーベリーヨーグルト



図 2 完成した製品
（左からブルーベリー、巨峰、いちご）

基礎となった事業

平成 26 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

平成 27～29 年度 試験研究指導費（技術相談）

現在の担当部門

食品バイオ部門

部門長

吉浦 貴紀

TEL:029-293-7497

主任

岩佐 悟