ふくい食研ニュース

No. ３９ 2009.3
編集･発行 福井県食品加工研究所
〒910-0343
福井県坂井市丸岡町坪ノ内１字大河原 1-1
Tel 0776-61-3539 Fax 0776-61-7034

植物性乳酸菌を利用した乳酸発酵食品の開発･成果発表会を開催しました（平成 21 年1月 28 日）

＜内容＞

①技術内容の紹介

(1) 県内食材からの植物性乳酸菌の分離･選抜について

(2) 梅果実の乳酸発酵について

ウメ果実に含まれるリンゴ酸を分解して、酸味を改善する植物性乳酸菌（FPL2）で発酵させた、ウメ乳酸発酵飲料の製造方法について説明を行いました。

(3) 米の乳酸発酵について

米の発酵に適した植物性乳酸菌（FPL1）が入った、お米100％のヨーグルトの製造方法について説明を行いました。

②試作品の試食

③参集者　県内企業、市町、商工会、JA、県関係機関、大学等約50名

【研修会の様子】

※これらの技術は、平成20年12月24日に特許出願した技術で利用するには県の許諾が必要になります。

（1）米乳酸発酵飲食品及びその製造方法（特願 2008-336166）

米を麹などで糖化させ（いわゆる甘酒）、加熱殺菌後県内食材から分離した植物性乳酸菌（FPL1）を接種することにより、100%米を原料にしたヨーグルトタイプの商品開発が可能になる技術です。

（2）梅乳酸発酵飲食品及びその製造方法（特願 2008-336167）

梅果汁に県内食材から分離した植物性乳酸菌（FPL2）を接種することにより、梅果実の酸味のひとつであるリンゴ酸を分解して、酸味を改善することができます。例えばノンアルコール梅酒のような商品開発が可能になる技術です。

アオッサ市で、新しい健康長寿食品の求評会を開催しました（平成 21 年 2 月 22 日）

提案型共同研究で開発している新商品を消費者の方に、実際に見て、触れて、食していただき、その評価を今後の研究に繋げるために、AOSSA（福井市手寄1－4－1）1F アトリウム「アオッサ市」の会場で求評会を開催しました。

＜内　容＞

①「山ぶどうで作った健康飲料」の試飲・求評
②「棗（なつめ）おかき」の試食・求評
③「カルシウムサプリメント」の試食・求評

【 求評会の様子】

試飲食された方々173名の求評が得ることができました。
今回の、試食品について「おいしい」という意見が大半でした。
今後、皆様の意見を参考に商品化を目指します。

＜山ぶどうで作った健康飲料＞

＜棗(なつめ)おかき＞

＜カルシウムサプリメント＞

①山ぶどうで作った健康飲料

普通のぶどうよりポリフェノールが多い山ぶどうを用いたワインビネガー（果実酢）を原料に、甘味をプラスした『飲むお酢』です。

②棗(なつめ)おかき

赤血球の形成を助けたり、胎児の正常な発育に寄与する葉酸を多く含む棗（なつめ）の機能を活かしたおかきです。

③カルシウムサプリメント

福井梅と魚骨のカルシウムを組み合わせて、福井梅のポリフェノールや有機酸等の機能性とカルシウム補給の相乗効果をもつチュアブル（噛み砕く）タイプのサプリメントです。