

T O P I C S

地域乳酸菌を活用した発酵食品の開発

ー能登の素材を使ったフローズンヨーグルトの商品化ー

化学食品部 辻 篤史(つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：応用微生物、食品衛生

一言：醸しの理を解明し、癒しの食品を創ります。



発酵食品には様々な種類の乳酸菌が存在し、風味の形成や保存性の向上に大きく関わっています。工業試験場ではこれまで、県内企業・大学と連携し、県産発酵食品から地域乳酸菌を分離・ライブラリー化しその活用に関する研究を行ってきました。

そうした中、柳田食産(株)(能登町)より依頼を受け、地域乳酸菌を活用したフローズンヨーグルトの開発に共同で取り組んできましたが、昨年8月末に「notonoフローズンヨーグルト」を販売開始しました。

このヨーグルトは、能登の伝統発酵食品「あじのなれ鮭」由来の乳酸菌ANP7-1株(図1)が生きたまま含まれると

ともに、能登産のブルーベリーとイチゴを使用しました。ANP7-1株は米や野菜・果実をよく発酵させますが、牛乳中ではほとんど増殖せず、ヨーグルトを製造するのが難しい乳酸菌です。そこで製造工程で各原料の添加タイミング、副原料の使用、発酵時間、他の乳酸菌との併用などの検討を重ね、雑菌汚染防止や保存試験についての指導も行いました。

商品開発支援は工業試験場に期待される大きな役割であり、今後も新しい食品の開発を積極的に支援します。



図1 地域乳酸菌 ANP7-1株



図2 商品化されたフローズンヨーグルト