

北海道ブランドの乳酸菌HOKKAIDO株

～生きて腸まで到達できるプロバイオティクス乳酸菌～

アピールポイント

乳酸菌HOKKAIDO株を用いて、機能性を有する食品などを製造する技術。

- ・豆乳
 - ・ブドウ糖
 - ・乳酸菌
- HOKKAIDO株



発酵

ヨーグルト様
発酵豆乳食品



乳酸菌HOKKAIDO株の
電子顕微鏡像

- ・大腸菌O-157の活動阻害や、免疫機能の改善効果などの機能性が示唆されています。
- ・植物性素材に対して優れた発酵能を有しています。

発明の特長

北海道内の農家の漬物から分離されたLactiplantibacillus plantarum HOKKAIDO(通称:乳酸菌HOKKAIDO株)を用いて、機能性を有する食品などを製造する技術です。

乳酸菌HOKKAIDO株は、生きて腸まで到達できるプロバイオティクス乳酸菌です。これまでの研究から、大腸菌O-157の活動阻害や、免疫機能の改善効果などの機能性が示唆されています。

道総研では、「HOKKAIDO株」を商標登録し、乳酸菌HOKKAIDO株のブランド化を目指しています。
(平成21年10月2日登録 商標登録第5267790号)



よつ葉乳業株式会社
「よつ葉濃くとろっドリンクヨーグルト」
「よつ葉北海道十勝生乳100とろっとなめらかヨーグルト」

活用に向けて

- ・植物性素材に対して優れた発酵能を有していることから、酒粕発酵酒、飲みやすいにんじんジュース、特徴的な酸味のトマトジュースや調味料など植物性食品に用いられるほか、生乳ヨーグルトに用いられるなど、活用の形が多様化しています。

基本情報

発明の名称	新規な乳酸菌とそれを用いて得られる発酵豆乳及びその製造方法		
特許権者	道総研		
特許番号	特許第3925502号		
出願日	平成16年2月10日	登録日	平成19年3月9日
実施許諾実績	■有り □無し	発明場	産業技術環境研究本部 食品加工研究センター

キーワード: 乳酸菌、機能性