

地場産生乳を原料とした ギリシャヨーグルトの開発支援

中標津町で生産された生乳を原料とした濃縮ヨーグルト
東 孝憲・川上 誠

- 水切り製法による濃縮ヨーグルトの製造方法について技術支援しました。
- この成果は、ラ・レトリなかしべつにて中標津町の生乳を原料としたギリシャヨーグルトの製品化に活用されました。

背景と目的

ギリシャヨーグルトやアイスランドのスキールなどにみられる濃縮ヨーグルトは、水切り製法と呼ばれる伝統的な製法で乳清（ホエイ）を除去して製造されます。

しかし、乳清にはヨーグルトの乳酸菌も含まれており、乳清除去工程で一部の乳酸菌が乳清と共に流れ出ることが分かりました。

我が国の乳等省令では、ヨーグルトの規格として製品 1 ml あたり 1,000 万個以上の乳酸菌数を含むことが求められます。この規格を満たすには、乳清除去工程中での乳酸菌数の減少をおさえることが必要となります。

成 果

中標津町で生産された生乳を原料とした濃縮ヨーグルトの開発に向けて、伝統的な水切り製法を基本として下記の技術支援を行いました。

- (1) ヨーグルトの発酵条件の検討。
- (2) 乳清除去工程のろ過素材やろ過速度の検討。
- (3) 濃縮ヨーグルトの乳酸菌数の確認や衛生管理など品質管理に関する提案。



研究担当部

応用技術部 応用技術グループ
011-387-4125