

乳酸菌「HOKKAIDO株」を使用したおかきの開発

乳酸菌HOKKAIDO株を活用した商品開発支援
中川 良二・柳原 哲司

- 「HOKKAIDO株」は道総研が発見・保有する特許菌株で、その機能性を活かした各種商品開発が進められています。
- 「おかき」への活用は初めてですが、乳酸菌が生きたまま長期間保持される方法について技術支援し、「北海道おかき（乳酸菌入り）」として商品化しました。

背景と目的

株式会社北海道米菓フーズ（旭川市）は、北海道米と道産素材にこだわる米菓製造企業で、多くの道内企業、自治体と連携して地域の特産素材を活用した米菓商品の開発に取り組んでいます。また、近年は米菓の輸出にも積極的に取り組み、道総研との共有特許を活用した油脂無添加の米菓を東南アジア、中東、ヨーロッパなどに販路を広げています。

連携した商品開発を協議する中で、乳酸菌HOKKAIDO株を生きたままおかきに添加するアイデアが生まれ、他には例を見ないユニークな新製品の共同開発に至りました。

成果

- （１）おかきの製造工程に合わせた乳酸菌の添加方法について検討し、乳酸菌を長期間生きたまま維持させる添加方法を技術指導しました。
- （２）研究成果発表会等に試食品として提供し、多くの方に意見をいただくことで、よりよい商品開発につながりました。
- （３）商品化された「北海道おかき（乳酸菌入り）」は、商品コンセプトのユニークさと高度な技術が評価され、令和元年度北海道新技術・新製品開発「大賞」を受賞しました。



■「北海道おかき(乳酸菌入り)」は、令和元年北海道新技術・新製品開発「大賞」を受賞しました。

■株式会社北海道米菓フーズ：<https://beika-foods.co.jp/>



■乳酸菌「HOKKAIDO株」の電子顕微鏡写真

※乳酸菌HOKKAIDO株は、道総研が保有する特許菌株で、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。研究の進展とともに明らかになった健康機能性や商標「HOKKAIDO株」の魅力などから、北海道産原料にこだわる食品メーカー等の注目を集め、活用の形が多様化しています。

平成29年 北海道サイエンスパークでの試供品として提供・紹介
平成30年 食品加工研究センター成果発表会にて試食製品として発表・紹介

研究担当部

食品開発部 発酵食品グループ
011-387-4122