

乳酸菌HOKKAIDO株[®]を使って健康に良い食品を！

乳酸菌HOKKAIDO株を使用した栄養補助食品の開発支援
 乳酸菌HOKKAIDO株で発酵したクコの実エキス配合のビネガードリンク開発支援
 佐藤 理奈・河野 慎一・田村 吉史

- 乳酸菌HOKKAIDO株[®]を用いた顆粒状製品の副原料や製造条件を検討しました。
- 乳酸菌HOKKAIDO株[®]で発酵させたクコの実エキスを用いたビネガードリンクの副原料や製造条件を検討しました。
- この成果は、乳酸菌HOKKAIDO株[®]を使った2つの商品として活用されました。

背景と目的

乳酸菌HOKKAIDO株[®]は、当センターで道内の漬物製造現場から分離された乳酸菌で、プロバイオティクス効果があり、この乳酸菌を活用した多くの商品開発が道内の企業で行われています。今回、株式会社エルシックスの当該菌株を使った2種類の健康食品の開発に協力しました。顆粒状の栄養補助食品では、顆粒化のための副原料の選定や造粒条件を検討し、ビネガードリンクでは、副原料の選定や配合割合の検討を行いました。

成 果

- (1) 乳酸菌HOKKAIDO株[®]の粉末菌体を顆粒状の栄養補助食品に加工するために、副原料として数種類の糖類等を検討し、トレハロース（国内製造品）+コーンスターチが良好であることを見いだしました。造粒では粉末菌体とトレハロース+コーンスターチの配合割合やクエン酸の添加量を検討し、必要量の乳酸菌数を確保でき、造粒に適した配合割合を決めました。本成果は「Labatee N500」として商品化されました。また、ヘルシーDo商品（北海道認定第20-0140号）に認定されました。
- (2) 乳酸菌発酵クコの実エキスは、発酵エキス、食酢、糖液の配合割合を検討し、飲みやすいドリンクタイプのお酢を目指しました。加熱殺菌による健康成分の減少、風味の劣化を抑えつつ保存性を高めるために食酢の種類や配合を検討し、さらにクエン酸を配合して飲みやすさを上げました。本成果は、乳酸菌発酵クコの実ビネガードリンクとして商品化されました。また、「北のブランド2025」に認定されました。

