

## 共同研究成果報告書

研究テーマ名 (新製品・新技術名)	腸内環境調整作用を有する微生物を利用した高齢者向け食品の開発	
企業名等	株式会社コトブキ	
HPアドレス	<a href="http://kotobuki-group.jp/">http://kotobuki-group.jp/</a>	
製品開発のために企業が利用したセンターの業務名(利用年度)	次世代産業創出共同研究(平成24年度)	
【成果等の写真、イメージ図等】		
	乳酸菌を利用して試作したヨーグルト	
【成果等(製品、技術等)の概要と特徴】	<p>高齢者施設を利用している方に、ケフィアヨーグルトを摂取してもらったところ、感染症の予防にポジティブな傾向が確認できました。</p> <p>野沢菜からヨーグルト形成能を有する植物性乳酸菌を選抜し、この菌を利用してヨーグルトを試作することができました。</p>	
【研究開発における企業、センターなどの役割】	<p>企業：微生物を利用した食品の高齢者施設利用者への影響調査と植物性乳酸菌を利用したヨーグルトの試作</p> <p>センター：野沢菜からヨーグルト形成能を有する乳酸菌の分離、培養</p>	
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】	<p>さらに実証試験を積み重ね、平成26年度から実用利用を開始したいと考えています。</p>	
センターの担当者	食品技術部門加工食品部(部長 大日方洋 担当 大澤克己) TEL: 026-227-3134(直通) E-MAIL: <a href="mailto:shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp">shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp</a>	

※本内容は、共同研究の成果事例として公表します。