（次世代共研）様式第５号

共同研究成果報告書

H25次世代産業創出共同研究ー食品技術部門ーNo.3

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に関する研究
企 業 名 等	株式会社　コトブキ
HPアドレス	http//www.kotobuki-group.jp/
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２５年度）

【成果等の写真、イメージ図等】

野沢菜漬け抽出の、コ14菌を使った豆乳ヨーグルト

プレーンタイプ

ドリンクタイプ

【成果等（製品、技術等）の概要と特徴】

コ14菌は牛乳での発酵は難しかったが、豆乳で発酵させる事により、短時間で発酵し、凝集性もあるヨーグルトになった。

植物性乳酸菌は動物性乳酸菌と比べて、腸まで届きやすい特徴があり、高齢者の免疫力の向上や便秘の改善が期待できる。又、豆乳で発酵のため、血清コレステロールを低下させる働き等を検証していく。

【研究開発における企業、センターなどの役割】

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

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、同定検査

【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】

更に実証実験を積み重ね、平成26年度から販売を開始したいと考えております。

ｾﾝﾀｰの担当者	食品技術部門加工食品部（部長　吉川茂利　担当　山崎慎也、荻原一晃） ＴＥＬ：０２６－２２７－３１３４（直通） Ｅ－ＭＡＩＬ：shokuhinshiken@ｐｒｅｆ．ｎａｇａｎｏ．ｌｇ．ｊｐ

※本内容は、共同研究の成果事例として公表します。