

[図1]

タンパク質濃度	酵素処理なし	酵素処理あり
0.1%	凝集あり	凝集なし
0.5%	凝集あり	凝集なし
0.75%		凝集なし
1.0%		凝集なし
1.5%	凝集あり	凝集なし

[図2]

添加後pH	酵素処理なし
2.5	凝集あり
4.6	凝集あり
5.4	凝集あり
5.9	凝集あり
6.6	凝集あり
7	凝集あり
7.2	凝集なし
8.5	凝集なし

添加後pH	酵素処理あり
2.7	凝集あり
4.3	凝集あり
4.8	凝集あり
5	凝集なし
5.4	凝集なし
6.3	凝集なし
6.7	凝集なし
7.2	凝集なし
7.8	凝集なし
8.5	凝集なし

[図3]

	添加後pH	酵素処理なし	酵素処理あり
コーヒー	5.7	凝集あり	凝集なし
紅茶	5.9	凝集あり	凝集なし
デカフェ	5.8	凝集あり	凝集なし
トマトスープ	4	凝集あり	凝集あり
	5.4	凝集あり	凝集なし
レモンティー	4	凝集あり	凝集あり
	5	凝集あり	凝集なし

[図4]

	酵素処理なし	酵素処理あり
アーモンドミルク	凝集あり	凝集なし
ピーナッツミルク	凝集あり	凝集なし
カシューナッツミルク	凝集あり	凝集なし
ピスタチオミルク	凝集あり	凝集なし
ヘーゼルナッツミルク	凝集あり	凝集なし

[図5]

コーヒー温度	アーモンドミルク温度	酵素処理なし	酵素処理あり
50℃	5℃	凝集なし	
60℃	5℃	凝集あり	凝集なし
70℃	5℃	凝集あり	
80℃	5℃	凝集あり	
90℃	5℃	凝集あり	凝集なし
40℃	90℃	凝集なし	凝集なし
50℃	90℃	凝集あり	
90℃	90℃	凝集あり	凝集なし

[図6]

		酵素添加量 [U/g タンパク質]		
反応温度	反応時間[hr]	0.2U	1U	5U
5℃	5	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	8	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	24	凝集なし	凝集なし	凝集なし
15℃	3	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	5	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	7	凝集あり	凝集なし	凝集なし
25℃	3	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	5	凝集あり	凝集なし	凝集なし
	7	凝集なし	凝集なし	凝集なし
40℃	3	凝集なし	凝集なし	凝集なし
	5	凝集なし	凝集なし	凝集なし
	7	凝集なし	凝集なし	凝集なし
50℃	3	凝集なし	凝集なし	凝集なし
	5	凝集なし	凝集なし	凝集なし
	7	凝集なし	凝集なし	凝集なし

[図7]

酵素添加量 [U/g タンパク質]	凝集の有無
酵素処理なし	凝集あり
5	凝集なし
15	凝集なし

[図8]

	酵素添加量 [U/g タンパク質]	酵素処理 なし	酵素処理 あり
エンドウ豆ミルク	5	凝集あり	凝集なし
オート麦ミルク	1	凝集あり	凝集なし
ヘンプミルク	5	凝集あり	凝集なし