

請求の範囲

- [請求項1] オリゴ糖および生菌としての乳酸菌を含有する発酵乳の製造方法であって、オリゴ糖を含有する培地で乳酸菌を培養することを特徴とする発酵乳の製造方法。
- [請求項2] 培養時の培地の浸透圧が800～1200mOsmである請求項1記載の発酵乳の製造方法。
- [請求項3] 前記オリゴ糖が、ガラクトオリゴ糖である請求項1または2に記載の発酵乳の製造方法。
- [請求項4] 前記乳酸菌が、オリゴ糖を実質的に資化しない乳酸菌である請求項1～3の何れかに記載の発酵乳の製造方法。
- [請求項5] 前記乳酸菌が、ラクトバチルス属の乳酸菌である請求項1～4の何れかに記載の発酵乳の製造方法。
- [請求項6] オリゴ糖を含有する培地で乳酸菌を培養した後、更に、オリゴ糖を添加する請求項1～5の何れかに記載の製造方法。
- [請求項7] 培地中のオリゴ糖が5.0質量%以上である請求項1～6の何れかに記載の発酵乳の製造方法。
- [請求項8] 請求項1～7の何れかに記載の発酵乳の製造方法で製造される発酵乳。
- [請求項9] オリゴ糖を含有する培地で乳酸菌を培養することを特徴としたオリゴ糖および生菌としての乳酸菌を含有する発酵乳における乳酸菌の生存性改善方法。