

請求の範囲

- [請求項1] 植物乳を含む発酵原料に乳酸菌を接種し、乳酸発酵させて植物乳発酵食品を製造する方法において、
- A) 構成糖として α グリコシド結合で結合したガラクトースを含む糖類を添加した植物乳、または該糖類を含む植物乳に対し、 α -ガラクトシダーゼを作用させて該糖類を加水分解する分解工程、および、
- B) 該分解工程の後又は該分解工程と共に、該加水分解された植物乳を細胞外多糖類産生能を有する乳酸菌にて発酵する発酵工程、を含むことを特徴とする、植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項2] 該分解工程が、 α -ガラクトシダーゼ活性を有する微生物の発酵によることを特徴とする、請求項1記載の植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項3] 該分解工程が、 α -ガラクトシダーゼ活性を有する酵素処理によることを特徴とする、請求項1記載の植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項4] A) の分解工程後、B) の発酵工程前に、殺菌工程を含むことを特徴とする、請求項1～3の何れか1項記載の植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項5] 構成糖としてガラクトースを含む糖類が、ラフィノース又はスタキオースであることを特徴とする、請求項1～4の何れか1項記載の植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項6] 植物乳が豆乳であることを特徴とする、請求項1～5の何れか1項記載の植物乳発酵食品の製造方法。
- [請求項7] 細胞外多糖類産生能を有する乳酸菌による発酵原料用の植物乳の製造方法であって、構成糖として α グリコシド結合で結合したガラクトースを含む糖類を添加した植物乳、または該糖類を含む植物乳に対し、上記糖類を α -ガラクトシダーゼを作用させて該糖類を加水分解し、その後殺菌することを特徴とする、上記製造方法。
- [請求項8] 該加水分解が、 α -ガラクトシダーゼ活性を有する微生物の発酵によることを特徴とする、請求項7記載の製造方法。

- [請求項9] 該加水分解が、 α -ガラクトシダーゼ活性を有する酵素処理によることを特徴とする、請求項7記載の製造方法。
- [請求項10] 構成糖としてガラクトースを含む糖類が、ラフィノース又はスタキオースであることを特徴とする、請求項7～9の何れか1項記載の植物乳の製造方法。
- [請求項11] 植物乳が豆類乳であることを特徴とする、請求項7～10の何れか1項記載の植物乳の製造方法。