

[図1]

ホエイ分解培地の組成（実施例1）

原材料	配合比 [重量%]
ホエイパウダー	8.70
ホエイタンパク質濃縮物(WPC80)	1.50
プロテアーゼA「アマノ」G	0.10
ビール酵母エキス（ミースト）	0.20
魚肉エキス（マグロ・カツオ）	0.50
アスコルビン酸 Na	0.10
硫酸鉄	0.05
乳化剤（サンソフトQ-17S）	0.05
水	88.80

[図2]

ガセリ菌 OLL2959 の培養結果

	生菌数 (cfu/ml)	抗菌活性 (AU/ml)	抗菌活性 (AU/ 1×10^9 cfu)
実施例 1 (中和培養)	1.81×10^{10}	72400	4000
比較例 1 (静置培養)	2.63×10^9	100 未満	40 未満

[図3]

ホエイ分解培地の組成（実施例2）

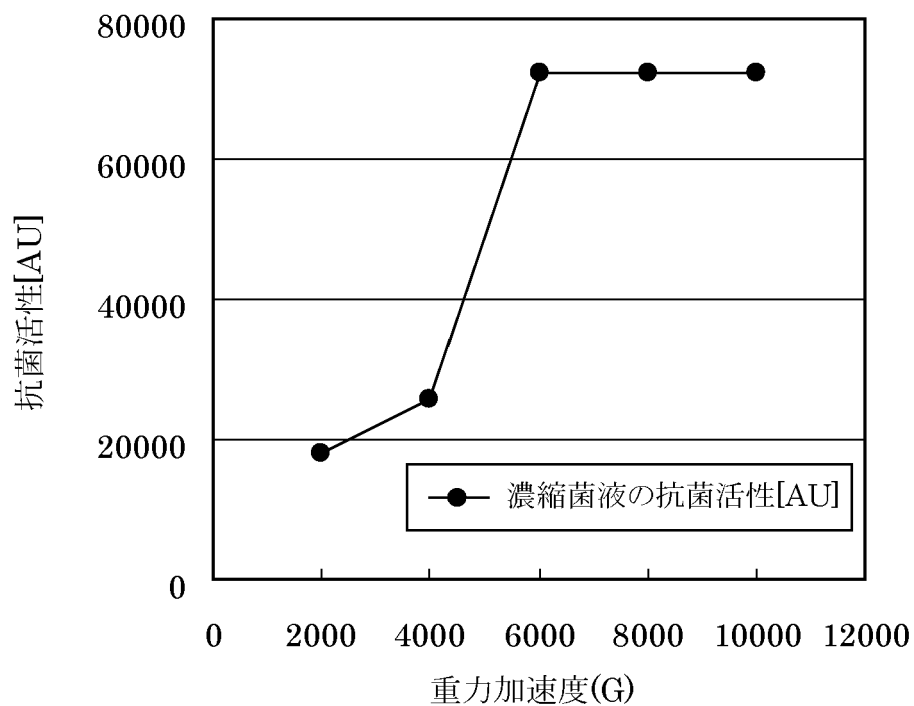
原材料	配合比 [重量%]
ホエイパウダー	8.70
ホエイタンパク質濃縮物(WPC80)	1.50
プロテアーゼA「アマノ」G	0.10
ビール酵母エキス（ミースト）	0.20
魚肉エキス（マグロ・カツオ）	0.50
アスコルビン酸 Na	0.10
硫酸鉄	0.05
乳化剤（サンソフト81S）	0.05
水	88.80

[図4]

ガセリ菌 OLL2959 の培養結果

	生菌数 (cfu/ml)	抗菌活性 (AU/ml)	抗菌活性 (AU/ 1×10^9 cfu)
実施例 2 (中和培養)	1.84×10^{10}	51200	2800
比較例 2 (静置培養)	2.63×10^9	100 未満	40 未満

[図5]

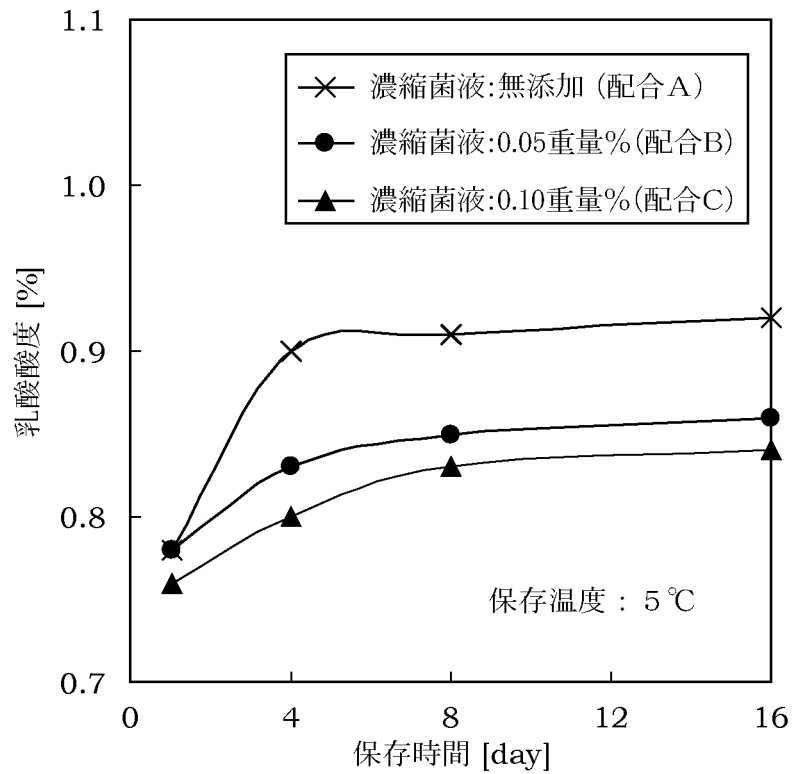


[図6]

ヨーグルトミックスの組成 (実施例 4)

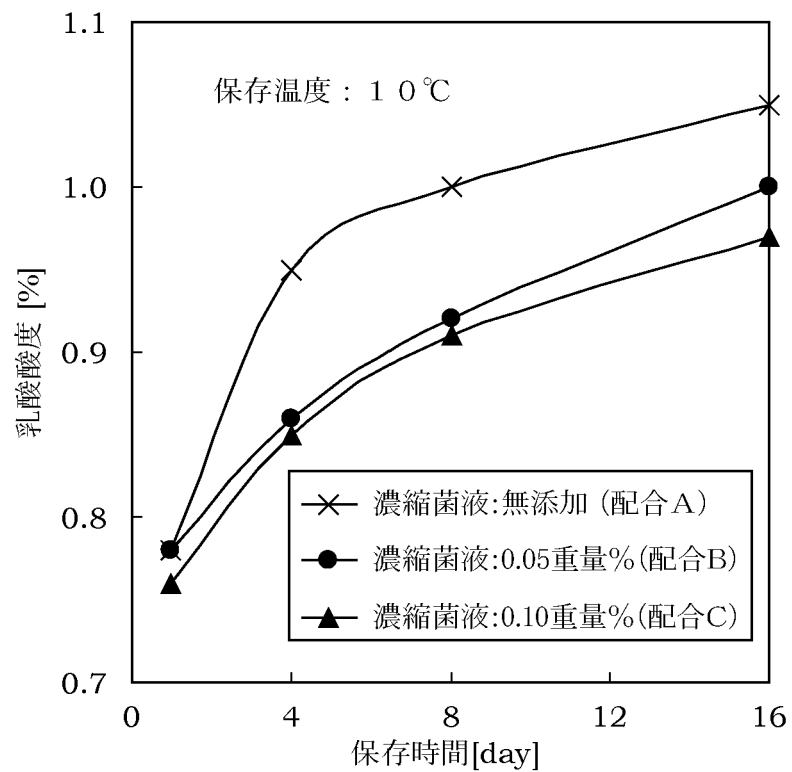
原材料	配合比[重量%]		
	配合A	配合B	配合C
牛乳 (生乳)	83.90	83.90	83.90
脱脂粉乳	1.51	1.51	1.51
ホエイタンパク質濃縮物(WPC34)	0.80	0.80	0.80
スターター(明治ブルガリアヨーグルト)	2.00	2.00	2.00
濃縮菌液 (OLL2959)	0.00	0.05	0.10
水	11.79	11.74	11.69

[図7]



実施例 4 に係るヨーグルトの酸度の経時変化

[図8]



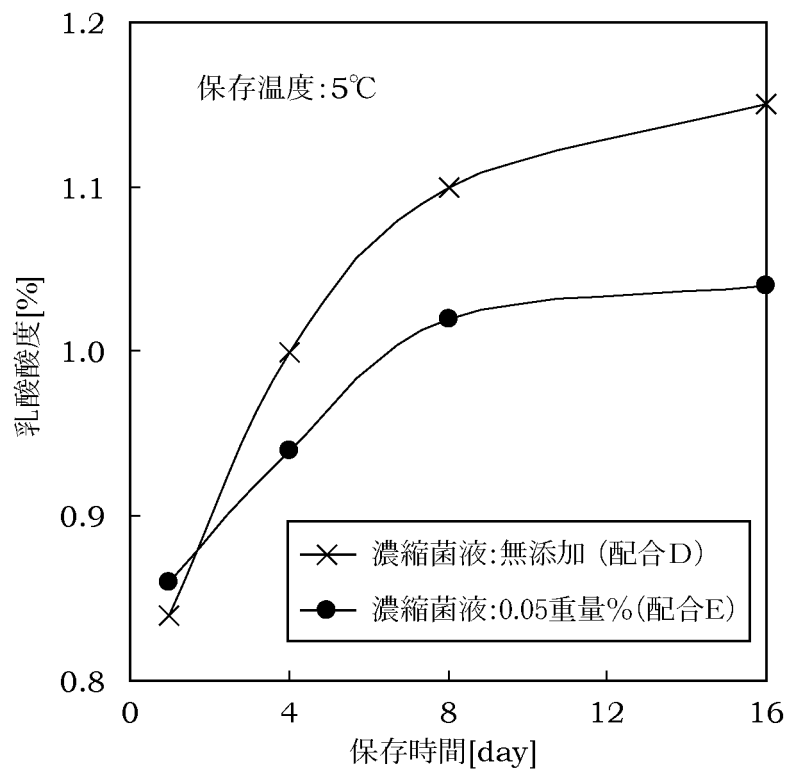
実施例 4 に係るヨーグルトの酸度の経時変化

[図9]

ヨーグルトミックスの組成（実施例5）

原材料	配合比[重量%]	
	配合D	配合E
牛乳（生乳）	84.20	84.20
脱脂粉乳	1.76	1.76
ホエイタンパク質単離物(WPI)	0.20	0.20
砂糖	4.50	4.50
スターター(明治十勝ヨーグルト)	3.00	3.00
濃縮菌液（OLL2959）	0.00	0.05
水	6.34	6.29

[図10]



実施例5に係るヨーグルトの酸度の経時変化