

【図 1】

	発酵乳飲料／乳酸菌飲料						乳性飲料					
	発酵乳飲料1	発酵乳飲料2	発酵乳飲料3	発酵乳飲料4	乳酸菌飲料1	乳酸菌飲料2	乳酸菌飲料3	乳性飲料1	乳性飲料2	乳性飲料3	乳性飲料4	プロタイプ
フルクトース(g/100g)	2.22	1.91	2.92	0.03	-	4.74	4.76	5.37	4.77	3.89	5.16	4.12
グルコース(g/100g)	2.74	2.27	3.43	0.03	0.21	2.00	4.84	3.94	3.38	2.88	3.70	3.04
スクロース(g/100g)	1.60	2.56	0.53	4.76	3.32	1.03	3.82	0.14	0.12	2.34	0.84	1.02
ラクトース(g/100g)	3.11	2.51	2.46	3.88	2.34	0.19	1.52	0.34	0.54	0.57	0.73	0.76
クエン酸(g/100g)	0.15	0.15	0.14	0.22	0.15	0.04	0.05	0.16	0.02	0.29	0.37	0.35
乳酸(g/100g)	0.71	0.73	0.67	0.95	0.56	0.28	0.58	0.11	0.30	0.27	0.08	0.11
酢酸(g/100g)	-	-	-	-	0.03	0.02	0.01	-	-	-	-	-
アルギニン	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
リジン	1	2	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ヒスチジン	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
フェニルアラニン	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チロシン	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ロイシン	-	1	3	-	1	1	2	-	-	-	-	-
イソロイシン	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
メチオニン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バリン	-	2	2	-	-	1	2	-	-	-	-	-
アラニン	2	-	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-
グリシン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
プロリン	4	6	6	3	2	2	2	-	-	-	-	-
グルタミン酸	-	-	1	4	-	3	5	-	-	-	-	-
セリン	1	2	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-
トレオニン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アスパラギン酸	1	3	-	-	-	7	2	-	-	-	-	-
トリプトファン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シスチン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brix	14.86	14.42	14.85	16.58	12.58	10.40	17.83	10.93	10.54	12.24	13.10	11.46
Brix(ref)	14.81	15.66	15.97	14.10	11.52	10.60	18.16	11.03	10.64	12.38	-	-
酸度(%w/v)	0.5464	0.5670	0.5227	0.6250	0.4477	0.2904	0.4328	0.1962	0.1903	0.3328	0.4220	0.4000
pH	4.16	4.07	4.19	4.38	4.50	3.84	3.56	3.55	3.80	3.80	3.80	3.80

アミノ酸の単位はmg/100mL

【図 2】

乳性飲料(非炭酸ベース)

	(wt%)
果糖ブドウ糖液糖	12
脱脂粉乳	1.5
安定剤	0.6
酸味料	0.5
香料	0.2
Brix	11.46
pH	3.80

上記以外の組成は水

【図 3】

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
乳性飲料 (非炭酸ベース)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
リシン	0.002	0.012												
ロイシン			0.002	0.012										
バリン					0.002	0.012								
アラニン							0.002	0.012						
グルタミン酸									0.002	0.012				
プロリン											0.002	0.012		
アスパラギン酸ナトリウム													0.002	0.012
酸味	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	-	-	- -	-	-
発酵乳の風味	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+	+	+/-	+/-

数値の単位は g

【図 4】

	15	16	17	18	19	20	21	22	23
乳性飲料 (非炭酸ベース)	100	100	100	100	100	100	100	100	100
プロリン	0.0005	0.0010	0.0020	0.0060	0.0120	0.0300	0.0600	0.1000	0.3000
酸味	-	-	-	-	-	-	-	+/-	+/-
発酵乳の風味	+/-	+	+	++	++	++	+	+/-	+/-

数値の単位は g

【図 5】

乳性飲料(炭酸ベース)

	(wt%)
果糖ブドウ糖液糖	13.8
脱脂粉乳	0.5
酸味料	0.14
香料	0.2
Brix	11
pH	3.5

上記以外の組成は水

【図 6】

	24	25	26	27	28	29	30	31	32
乳性飲料 (炭酸ベース)	100	100	100	100	100	100	100	100	100
プロリン	0.0005	0.0010	0.0020	0.0060	0.0120	0.0300	0.0600	0.1000	0.3000
酸味	+/-	-	--	--	--	-	-	+/-	+/-
発酵乳の風味	+/-	+	+	++	++	+	+	+/-	+/-

数値の単位は g

【図 7】

	発酵乳飲料 2	33	34	35	36
クエン酸	0.15	0.35	0.35	0.15	0.15
乳酸	0.73	0.11	0.11	0.73	0.73
プロリン	6	-	12	-	12
酸度(%w/v)	0.57	0.40	0.40	0.57	0.57
酸味	--	+/-	--	+++	+
発酵乳の風味	+++	+/-	++	+/-	+

酸の単位は g /100g

プロリンの単位はmg/100g