

### 請求の範囲

- [請求項1] 脂質を含有し、植物ベース乳を含む発酵原料に、遊離アミノ酸を3重量%以上含むタンパク質加水分解物を該発酵原料の固形分に対して0.1～2重量%添加し、発酵させることを特徴とする、植物ベース発酵乳の製造法。
- [請求項2] 該発酵原料中の脂質含量が、固形分中5～80重量%である、請求項1記載の製造法。
- [請求項3] 発酵が乳酸発酵である、請求項1記載の製造法。
- [請求項4] 発酵が乳酸発酵である、請求項2記載の製造法。
- [請求項5] 発酵が酵母発酵である、請求項1記載の製造法。
- [請求項6] 発酵が酵母発酵である、請求項2記載の製造法。
- [請求項7] 発酵がジアセチル産生菌である、請求項1記載の製造法。
- [請求項8] 発酵がジアセチル産生菌である、請求項2記載の製造法。
- [請求項9] 請求項1記載の植物ベース発酵乳を原料とする、飲食品の製造法。
- [請求項10] 請求項2記載の植物ベース発酵乳を原料とする、飲食品の製造法。
- [請求項11] 請求項3記載の植物ベース発酵乳を原料とする、飲食品の製造法。
- [請求項12] 請求項5記載の植物ベース発酵乳を原料とする、飲食品の製造法。
- [請求項13] 請求項7記載の植物ベース発酵乳を原料とする、飲食品の製造法。
- [請求項14] 飲食品が植物ベースのヨーグルト、乳酸菌飲料、クリーム類、アイスクリーム類、チーズ、バター又はマーガリンである、請求項9記載の飲食品の製造法。
- [請求項15] 飲食品が植物ベースのチーズ又はバターである、請求項13記載の飲食品の製造法。