

請求の範囲

- [請求項1] 還元糖を含むアルカリ溶液を5℃以上135℃以下の温度に曝露して糖の着色反応を引き起こすことにより調製される溶液を含む、ストレプトコッカス・サーモフィルス用の発酵促進剤。
- [請求項2] 前記温度が35℃以上である、請求項1に記載の発酵促進剤。
- [請求項3] 前記溶液が、還元糖を含むアルカリ溶液を35～100℃で加熱することにより調製される、請求項1又は2に記載の発酵促進剤。
- [請求項4] 還元糖を含むアルカリ溶液が還元糖を0.05～80重量%含む、請求項1～3のいずれか1項に記載の発酵促進剤。
- [請求項5] 還元糖がグルコース、ガラクトース、フルクトース、アラビノース、ラムノース、キシロース、ラクトース、ラクツロース、ガラクトオリゴ糖、及びデキストリンからなる群から選択される少なくとも1つである、請求項1～4のいずれか1項に記載の発酵促進剤。
- [請求項6] 還元糖を含むアルカリ溶液が、水酸化物を0.05～30重量%含む、請求項1～5のいずれか1項に記載の発酵促進剤。
- [請求項7] 還元糖を含むアルカリ溶液が水酸化ナトリウム及び水酸化カリウムの少なくとも一方を水酸化物として含む、請求項1～6のいずれか1項に記載の発酵促進剤。
- [請求項8] 還元糖がラクトースであり、水酸化物が水酸化ナトリウム又は水酸化カリウムである、請求項7に記載の発酵促進剤。
- [請求項9] 還元糖を含むアルカリ溶液が、還元糖を含有する食品素材を含む、請求項1～8のいずれか1項に記載の発酵促進剤。
- [請求項10] 前記食品素材が果汁及び還元脱脂乳の少なくとも一方である、請求項9に記載の発酵促進剤。
- [請求項11] 還元糖を含むアルカリ溶液を5℃以上135℃以下の温度に曝露して糖の着色反応を引き起こし、それによりストレプトコッカス・サーモフィルスに対する発酵促進作用を有する溶液を調製することを含む、ストレプトコッカス・サーモフィルス用の発酵促進剤の製造方法。

- [請求項12] 前記温度が35℃以上である、請求項11に記載の方法。
- [請求項13] 前記溶液を、還元糖を含むアルカリ溶液を35～100℃で加熱することにより調製する、請求項11又は12に記載の方法。
- [請求項14] 還元糖を含むアルカリ溶液が還元糖を0.05～80重量%含む、請求項11～13のいずれか1項に記載の方法。
- [請求項15] 還元糖がグルコース、ガラクトース、フルクトース、アラビノース、ラムノース、キシロース、ラクトース、ラクツロース、ガラクトオリゴ糖、及びデキストリンからなる群から選択される少なくとも1つである、請求項11～14のいずれか1項に記載の方法。
- [請求項16] 還元糖を含むアルカリ溶液が、水酸化物を0.05～30重量%含む、請求項11～15のいずれか1項に記載の方法。
- [請求項17] 還元糖を含むアルカリ溶液が水酸化ナトリウム及び水酸化カリウムの少なくとも一方を水酸化物として含む、請求項11～16のいずれか1項に記載の方法。
- [請求項18] 還元糖がラクトースであり、水酸化物が水酸化ナトリウム又は水酸化カリウムである、請求項17に記載の方法。
- [請求項19] 還元糖を含むアルカリ溶液が、還元糖を含有する食品素材を含む、請求項11～18のいずれか1項に記載の方法。
- [請求項20] 前記食品素材が果汁及び還元脱脂乳の少なくとも一方である、請求項19に記載の方法。
- [請求項21] 請求項1～10のいずれか1項に記載の発酵促進剤を発酵基質に添加し、その発酵基質においてストレプトコッカス・サーモフィルスを培養し発酵させることを含む、ストレプトコッカス・サーモフィルスによる発酵を促進する方法。
- [請求項22] 前記発酵基質において、ストレプトコッカス・サーモフィルスとラクトバチルス・ブルガリクスを混合培養する、請求項21に記載の方法。
- [請求項23] 請求項21又は22に記載の方法により、乳又は乳由来産物を含む

発酵基質の発酵を行うことを含む、乳発酵食品の製造方法。

[請求項24] 乳発酵食品が発酵乳である、請求項 2 3 に記載の方法。