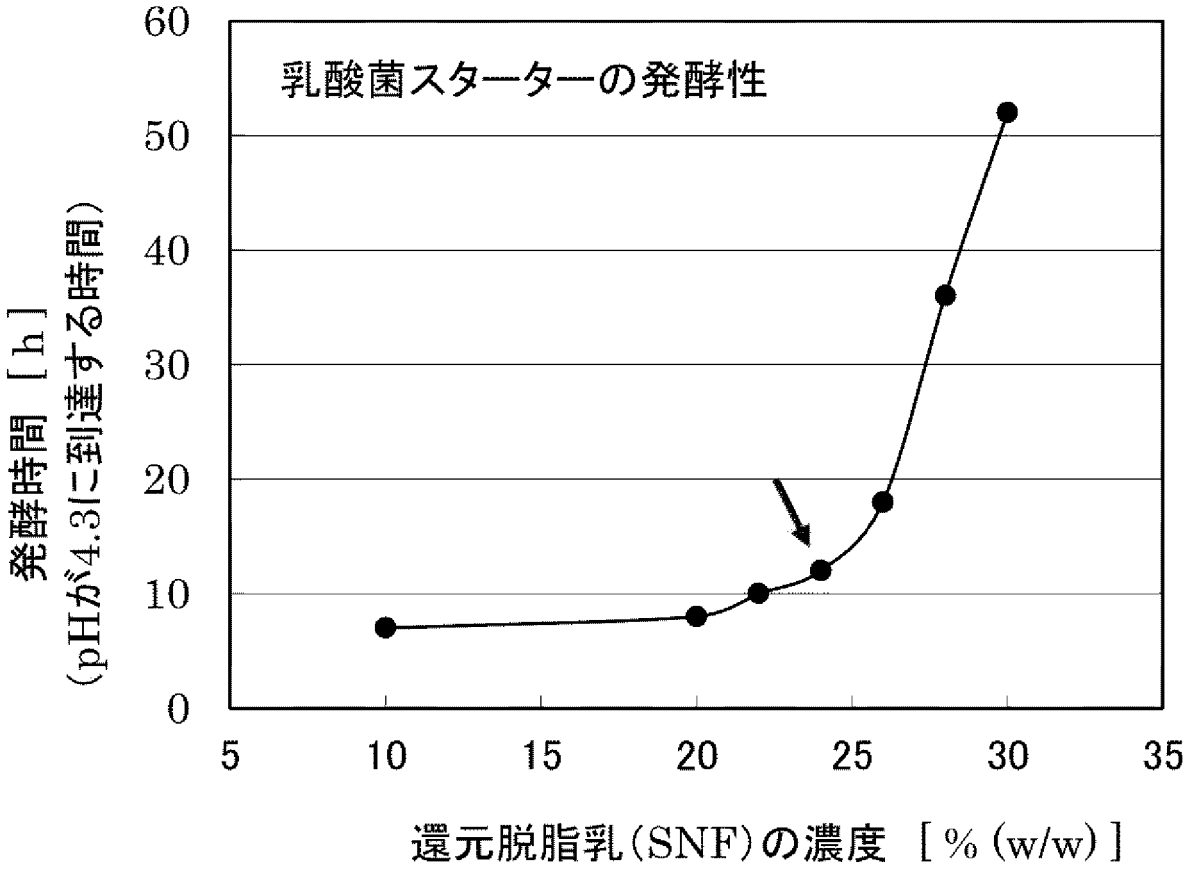
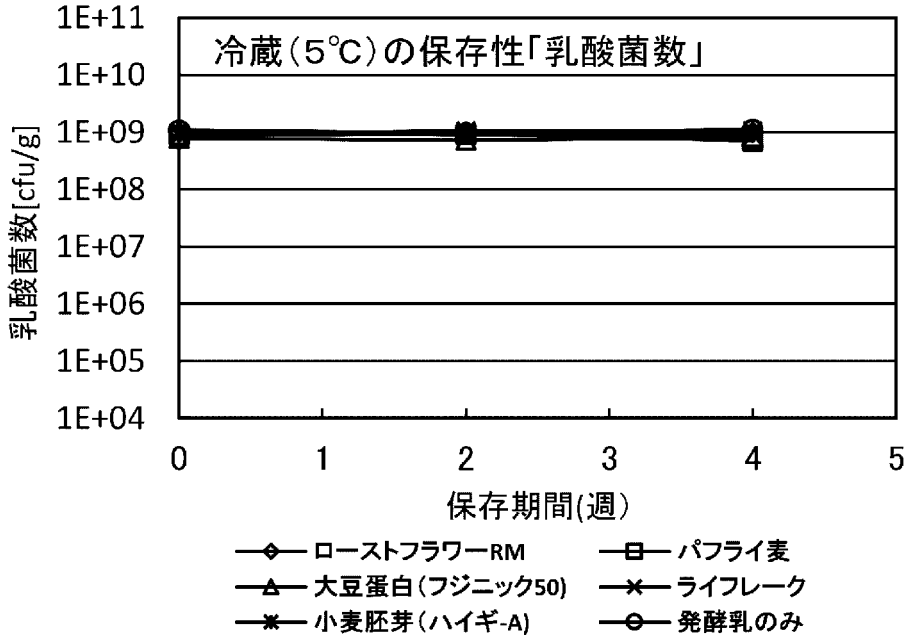
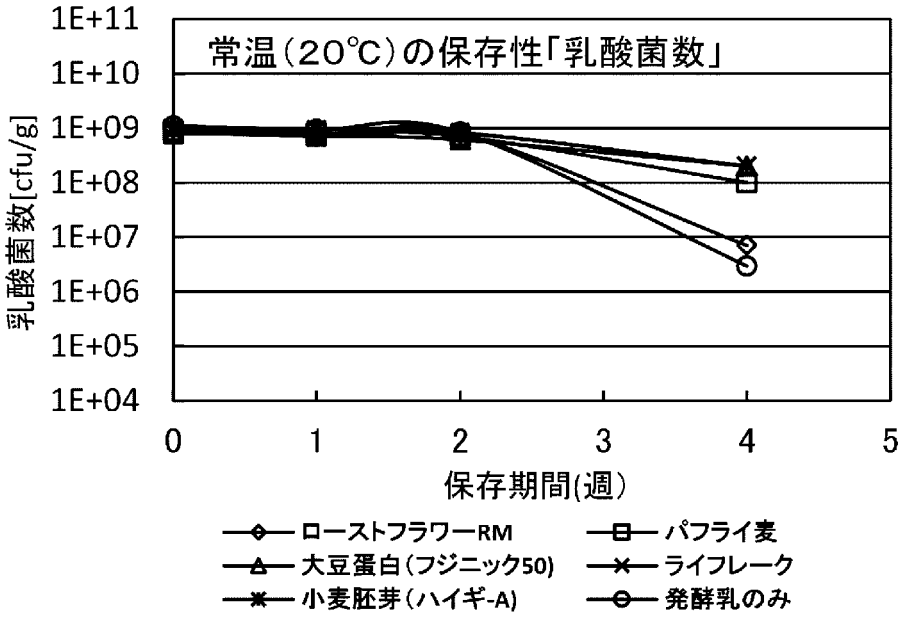
[図1]


乳酸菌スターターの発酵性
発酵時間［h］
（pHが4.3に到達する時間）
60
50
40
30
20
10
0
5
10
15
20
25
30
35
還元脱脂乳（SNF）の濃度 ［%（w/w）］

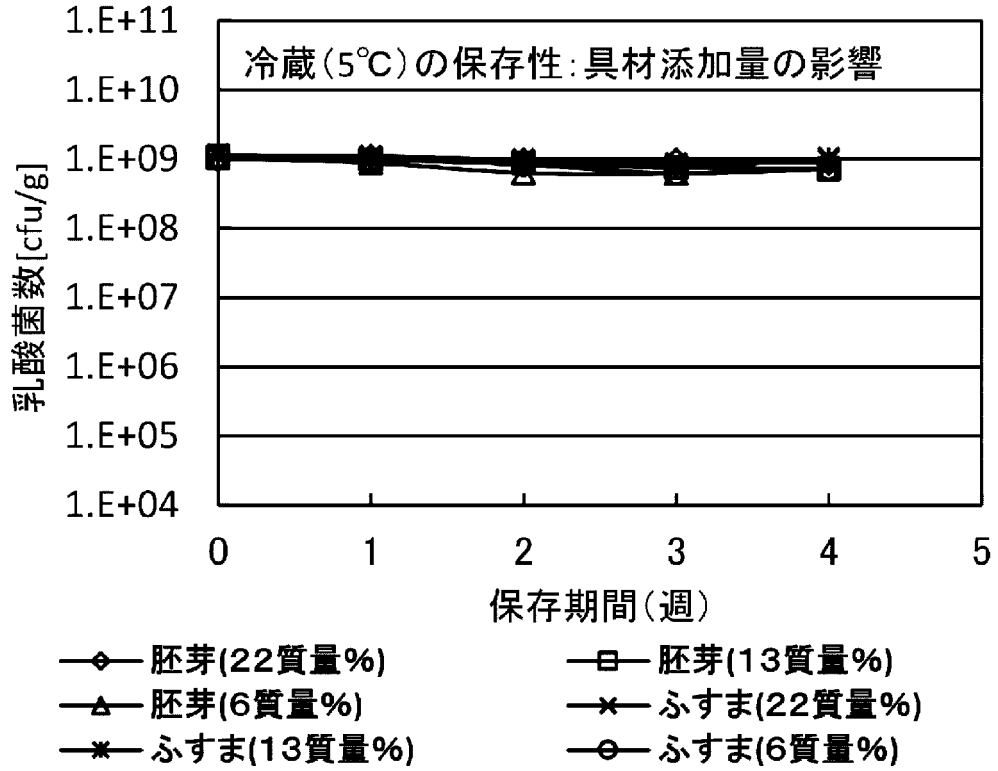
[図2]


冷蔵（5℃）の保存性「乳酸菌数」
乳酸菌数[cfu/g]
1E+11
1E+10
1E+09
1E+08
1E+07
1E+06
1E+05
1E+04
0
1
2
3
4
5
保存期間(週)
ローストフラワーRM
パフライ麦
大豆蛋白（フジニック50）
ライフレーク
小麦胚芽（ハイギ-A）
発酵乳のみ

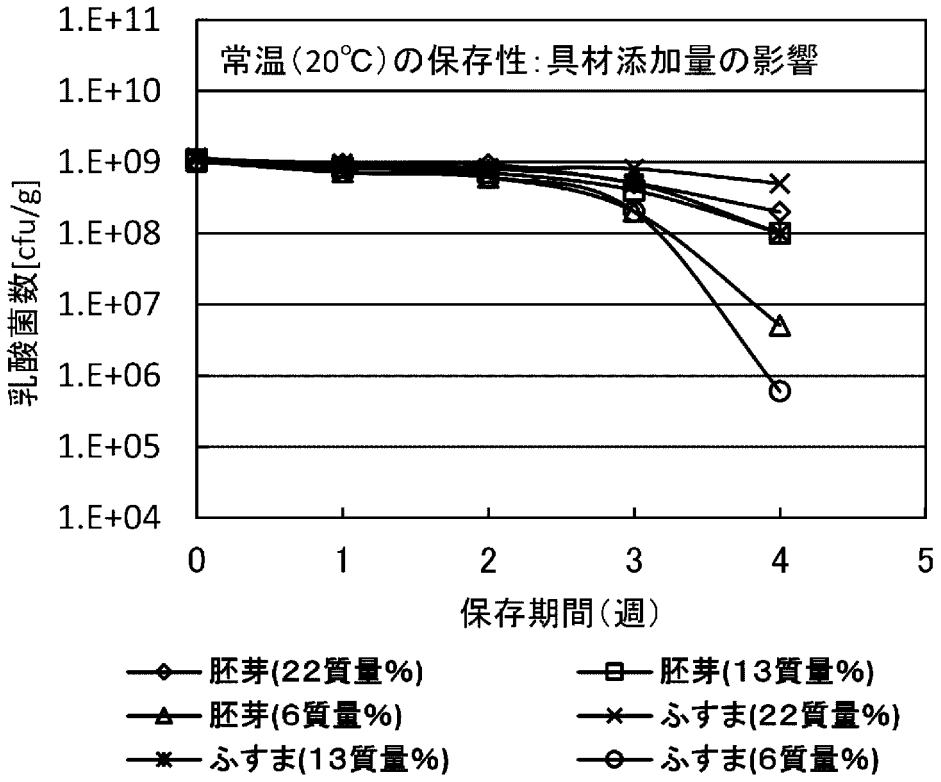
[図3]


常温（20℃）の保存性「乳酸菌数」
乳酸菌数[cfu/g]
1E+11
1E+10
1E+09
1E+08
1E+07
1E+06
1E+05
1E+04
0
1
2
3
4
5
保存期間(週)
ローストフラワーRM
パフライ麦
大豆蛋白（フジニック50）
ライフレーク
小麦胚芽（ハイギ-A）
発酵乳のみ

[図4]


冷蔵（5℃）の保存性：具材添加量の影響
乳酸菌数[cfu/g]
1.E+11
1.E+10
1.E+09
1.E+08
1.E+07
1.E+06
1.E+05
1.E+04
0
1
2
3
4
5
保存期間（週）
胚芽(22質量%)
胚芽(13質量%)
胚芽(6質量%)
ふすま(22質量%)
ふすま(13質量%)
ふすま(6質量%)

[図5]


常温(20℃)の保存性:具材添加量の影響
1.E+11
1.E+10
1.E+09
1.E+08
1.E+07
1.E+06
1.E+05
1.E+04
乳酸菌数[cfu/g]
0
1
2
3
4
5
保存期間(週)
胚芽(22質量%)
胚芽(13質量%)
胚芽(6質量%)
ふすま(22質量%)
ふすま(13質量%)
ふすま(6質量%)