

# Case 8

## 手作りケフィアヨーグルトのおいしい食べ方 製造条件の違いがヨーグルトの出来上りに及ぼす影響



◀ 分析機器でケフィアヨーグルトの性状を評価

### Step 1

株式会社ロイヤルユキのケフィアヨーグルトは、お客様が自宅で牛乳に種菌を加えて作ります。どのような牛乳を使用し、どのような条件で作るかはお客様に委ねられています。そのため、お客様によってできるヨーグルトの性状が少しずつ違ってきます。そこで同社ではヨーグルトを作るときの条件の違いが出来上りにどのような影響を及ぼすかを明らかにしたいと考えていました。



### Step 2

そこで、栄養学研究室との共同により、牛乳や発酵温度などが異なる条件でケフィアヨーグルトを製造し、風味や栄養学的性状の違いを比較することにより、どのような条件がケフィアヨーグルトの性状に影響を及ぼすかを調べました。実験では、外観や風味などのほか、乳糖などの栄養成分の変化も調べました。



### Step 3

これらの研究の結果、ケフィアヨーグルトの製造条件と出来上がり性状に関するいくつかの興味深い知見が得られました。これらのデータは、お客様からの問い合わせへの対応など、同社の商品販売のための基礎データとして活用されます。



### topics

本研究の連携パートナーであるロイヤルユキとは、今年度が4年目の研究となります。長期にわたる連携によって育まれた信頼関係に基づき、研究が進められています。

### data

- パートナー 株式会社ロイヤルユキ
- 担当教員 海野知紀准教授  
(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月