

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2015-159770

(P2015-159770A)

(43) 公開日 平成27年9月7日(2015.9.7)

(51) Int. Cl.		F 1			テーマコード (参考)
A 2 3 C	9/12	(2006.01)	A 2 3 C	9/12	4 B 0 0 1
A 2 3 L	2/38	(2006.01)	A 2 3 L	2/38	4 B 0 1 7
			A 2 3 L	2/38	1 0 2

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2014-37445 (P2014-37445)	(71) 出願人	514051420 有限会社白水舎乳業 宮崎県宮崎市宮崎駅東3-2-5
(22) 出願日	平成26年2月27日 (2014. 2. 27)	(71) 出願人	391011700 宮崎県 宮崎県宮崎市橋通東2丁目10番1号
申請有り		(74) 代理人	100174791 弁理士 川口 敬義
		(72) 発明者	祝園 秀樹 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500 番地2 宮崎県食品開発センター内
		(72) 発明者	山田 和史 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500 番地2 宮崎県食品開発センター内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 麴発酵乳飲料の製造方法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】牛乳に麴を用い発酵させた新たな健康飲料を提供する。

【解決手段】牛乳を温める加温工程と、加温工程後の牛乳に直径3mm以下の粒子状にした米麴を混合する混合工程と、混合工程により得られた混合液の発酵を行う発酵工程により、麴発酵乳飲料の製造する方法。混合工程において、麴に続いて、米類を更に混合する麴発酵牛乳飲料の製造方法。

【効果】前記製造方法により製造した麴牛乳発酵飲料は、牛乳と甘酒の特性を有するとともに、アミノ酸が非常に豊富であり、新たな健康飲料として期待できる。

【選択図】 図1

