

38-1 チルド飲料およびその製造方法

[シーズ提供元：カゴメ株式会社]

活用企業イメージ

- ・ 飲料・食品を製造する企業 → 乳酸菌を含有するチルド飲料の開発・販売。

技術内容

- ・ 乳酸菌の生菌を含有させたチルド飲料。
- ・ 乳酸菌を含有させることにより、殺菌処理の加熱条件を軽減できる。

技術の特徴

- ・ 乳タンパク質を酵素分解し清澄化した乳を基質として乳酸菌を発酵させ、透明色に近い発酵液（透明乳発酵液）を製造し、飲料に加えたチルド飲料。
- ・ 乳酸菌が生菌の状態が存在し、且つ乳酸発酵しない条件まで冷却する。
- ・ 乳酸菌を含有させることにより、殺菌のための加熱を軽減し、素材本来の味・香りを保持することができる。



左：透明乳発酵液、右：通常発酵液（ともに無脂乳固形分 0.4%）

開発の経緯

- ・ 乳酸菌飲料ビジネスへの参入の足掛かりとして、新カテゴリーの創出のために開発を行ったもの。

活用例

- ・乳酸菌含有飲料の製造
- ・適用可能商品例：トマト飲料、野菜飲料、トマト&フルーツ飲料、フルーツ飲料



活用への補足・提供条件等

- ・技術の確立段階：試作。
- ・ライセンスできない分野：特になし。
- ・技術の提供形態：別途協議。
- ・契約金：別途協議。
- ・ノウハウの提供：有。

特許情報

特許番号：特許第4300157号
登録日：2009年4月24日
出願日：2004年7月12日
名称：チルド飲料およびその製造方法
権利の残存年数：5年
(2024年7月迄)
※平成30年11月現在

その他関連情報

特になし