

**表 1 単離菌株の豆乳固化能及び発酵豆乳の性状**

Sucrose濃度 (%)		0%		1%		5%	
菌株		pH	形状、香、味	pH	形状、香、味	pH	形状、香、味
<i>Lactobacillus</i> sp.	RD014594	6	ほぼ液状 豆乳	6	ほぼ液状 豆乳	7	液状 豆乳
	RD014595	7	底1/4固化 豆乳香	7	液状 強い豆乳香	7	底1/3固化 強い豆乳香
<i>Lactococcus</i> sp.	RD014598	4	しっかり固化 青臭さ 大豆、酸味少	4	柔らかく固化 青臭さ 大豆、酸味	4	柔らかく固化 青臭さ 大豆、甘味
	RD014599	4	柔らかく固化 ヨーグルト香 ヨーグルト風味	4	柔らかく固化 強い豆乳香 強い酸味	4	柔らかく固化 豆乳香 強い甘味
	FERM P-21288	4	しっかり固化 豆乳香、甘味 ヨーグルト	4	柔らかく固化 強い豆乳香 ヨーグルト風味	4	柔らかく固化 少しの青臭さ ヨーグルト風味
<i>Leuconostoc</i> sp.	RD014602	4	しっかり固化 青臭さ 強い酸味	4	しっかり固化 青臭さ 酸味	4	しっかり固化 青臭さ 滑らか、甘味

表2 発酵時に豆乳に添加する糖類の影響

菌株		<i>Lactococcus</i> sp.		<i>Lactococcus</i> sp.	
		RD014598		RD014599	
糖	濃度(%)	官能*	形状、香、味	官能*	形状、香、味
Fructose	1	△	しっかりと固化、 豆乳香、大豆味・酸味	△	しっかりと固化、 豆乳香、大豆味・酸味
	5	△	しっかりと固化、 強豆乳香、強甘味・甘酸後味	△	しっかりと固化、 豆乳香・パン香、強甘味・酸後味
Glucose	1	△	しっかりと固化、 豆乳香、酸味	△	しっかりと固化、 豆乳香・甘酸香、大豆味少・強酸味
	5	△	しっかりと固化、 強豆乳香、強酸味	△	しっかりと固化、 1%より強い豆乳・甘酸香、 大豆味少・甘酸味
Lactose	1	△	しっかりと固化、 豆乳香・青臭香、豆腐味	△	しっかりと固化、 豆乳香・牛乳香、大豆味・酸後味
	5	○	しっかりと固化、 豆乳香、豆腐味	○	しっかりと固化、 豆乳香、豆腐味・低酸味
Maltose	1	△	しっかりと固化、 豆乳香、大豆味・低酸味	△	しっかりと固化、 豆乳香・酸香、大豆味・酸味
	5	△	しっかりと固化、 強豆乳香・青臭香、大豆味・低酸味	△	しっかりと固化、 豆乳香・酸香、大豆味・甘酸味
Sucrose	1	◎	しっかりと固化、 豆乳香・甘香、強大豆味・酸味	◎	しっかりと固化、 漬物香、強酸味
	5	◎	しっかりと固化、 豆乳香・甘香・青臭香、大豆味・あっ さり後味	◎	しっかりと固化、 漬物香、強甘酸味
グラニュー糖	1	◎	しっかりと固化、 豆乳香、大豆味・強酸味	○	しっかりと固化、 大豆・豆腐香・低豆乳香、酸味
	5	◎	しっかりと固化、 豆乳香・豆腐香、低酸味・甘味	◎	しっかりと固化、 低豆乳香・豆腐香、甘酸味

30°Cで一晩発酵後、食味検査を行った。

\*官能試験 ◎：優良、○：良、△：やや難