

(目的)大豆やその加工品である豆乳は、良質のタンパク質、脂質に富み、タンパク質のアミノ酸組成も牛乳に匹敵し、多くの栄養的に優れた成分を有している。しかし豆乳は、大豆臭などの独特の風味を有するため受け入れられにくい傾向にある。種々の方法で脱臭が試みられており、乳酸菌による発酵もその一つであるが、余り優れたものは得られていない。そこで栄養的で大豆臭のない嗜好性のよいものを作ることを目的として、豆乳とそれに脱脂乳を混合したヨーグルト様発酵食品の調製を試みることにした。

(方法)5℃で24時間浸漬した大豆で豆乳を調製し、その豆乳の割合を変えて10%スキムミルク溶液と混合し、その混合液を *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus thermophilus* や市販のヨーグルトスターターで発酵させ、発酵後中和滴定法で酸度を、クリーブメータ(山電 RE-3305)で固さを測定した。また、電子レンジで加熱時間を変化させ大豆を加熱した後、豆乳を調製した各豆乳混合液も同様に発酵させ、発酵後酸度と固さを測定した。

(結果)発酵させた豆乳混合液のうち、酸度は *L. helveticus* で発酵させたものが高く、固さは *S. thermophilus* で発酵させたもので高い値が得られた。豆臭さは *S. thermophilus* で発酵させたものでかなり減少していた。市販のヨーグルトをスターターとして用いた場合酸度は低く、豆臭さもほとんど減少しなかった。電子レンジ加熱を行った大豆から得られた豆乳の大豆臭は加熱時間が長いほど減少し、発酵後も大豆臭がほとんど感じられず、砂糖などの添加で比較的嗜好性のよいものが得られた。