

「クリーンラベル」「プラントベース」ヨーグルトの食感デザイン -ソイミルクとその他植物性ミルクの組み合わせ評価-

(¹ 明治大院農・農化, ² 明治大農・農化)

○齋藤朱里¹, 中村卓²

Food Texture Design of Clean-label and Plant-based Yogurt
-Evaluation for combinations of Soy milk and other plant milks-

【目的】

近年注目を集める食のトレンドとして、クリーンラベルとプラントベースがある。クリーンラベルとは、明確な定義はないが、ナチュラルやオーガニックといった自然な製造方法に準ずるものを指す。しかし、プラントベースフードの製造には、一般的に、ゲル化剤や増粘剤といった食品添加物が使用されている。そのため、「クリーンラベル」且つ「プラントベース」を実現することで新たな価値の提供が期待される。

これまで、プラントベースフードのおいしさを向上させる方法論として、ターゲットとした動物性食品“らしい”食感の再現(食感デザイン)を提案し、牛乳原料のセットタイプヨーグルト“らしい”食感を目指してプラントベースヨーグルトのクリーンラベル試作評価を行ってきた⁽¹⁾。その中で、セットタイプとしてゲル化したものはソイミルク原料のみだった。そこで、ソイミルクと単独ではゲル化しない植物性ミルクの組み合わせの可能性を明らかにすることを目的とし、発酵過程と最終産物の差異を物性・構造から検討した。

【方法】

ソイミルクと植物性ミルク原料 10 種(アーモンドミルク、ココナッツミルク、タイガーナッツミルク、カシューナッツミルク、ヘーゼルナッツミルク、オーツミルク、バーリーミルク、ヘンプミルク、ライスマルク、玄米ミルク)を組み合わせ、前回報告⁽¹⁾と同様に試作評価した。

【結果】

ソイミルクとアーモンドミルクの組み合わせ原料で作製したヨーグルトでは、蒸留水とソイミルクを組み合わせ原料として作成したヨーグルトと比較して、発酵中の動的粘弾性試験における G' の立ち上がり pH、破断強度試験における破断応力の大きさ、微細構造観察におけるタンパク質ネットワークの太さに差異が見られた。その他植物性ミルク混合での結果も併せて報告する。

(1)齋藤ら、食品科学工学会 第 70 回大会講演集 p. 274