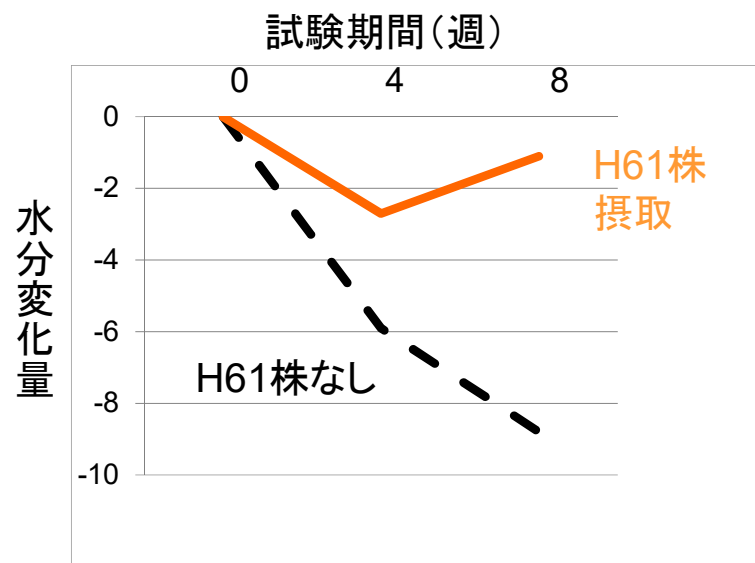


ヨーグルトなのにチーズ味！？ 機能性も！

- 農研機構保有のチーズ製造用の乳酸菌H61株を利用して、チーズの味わいのあるヨーグルトを製品化。
- H61株は日本女性の肌の乾燥を抑える効果が期待されています。

■ 乳酸菌H61株を研究所職員(30~60代の女性)に8週間飲んでもらったところ、50~60代女性で冬場のお肌の乾燥が抑えられました。



秋~冬の肌の水分変化量
(50~60代の女性)
J Nutr Sci (2012)

H61株を用いて製品化されたヨーグルト



農研機構、茨城県、大学、乳業メーカーの連携から生まれた製品です。

☎ 詳しい情報を知りたい、という方はお気軽にご連絡ください。

(国研)農研機構 畜産研究部門 企画管理部 企画連携室広報プランナー

TEL: 029-838-8292(直) FAX: 029-838-8606(代表) URL: <https://www.naro.affrc.go.jp/inquiry/tech.html>