

## ファクスをして頂いたヨーグルト菌の内容とヨーグルトの作り方

ヨーグルト菌の基本使用量は牛乳またはスキムミルクを溶かした2リットルに10グラムを入れる。

このヨーグルト菌の成分

スキムミルク、砂糖、アスコルピン酸、乳酸菌（ブルガリア菌、サーモフィルス菌、アシドフィルス菌）

このヨーグルト菌の説明文を使ってのヨーグルトの作り方および補足。

- ・ 82（殺菌の目的）以上に加熱したお湯を使いよく溶ける温度でスキムミルクをよく溶かします。  
（溶かす時に）泡立って空気が入ると酸味が強くなり、なめらかなヨーグルトが出来ません。【注意】  
スキムミルクは水1リットルに100～120グラム。（2リットル 200～240グラム）
- ・ 36～40（40以下）に冷ましたお湯をカップに入れてこのヨーグルト菌をよく溶かします。
- ・ この溶かしたヨーグルト菌を で作ったスキムミルクを溶かした2リットルの液（この時の液温は冷まし湯などを入れて38～40）に入れてよく混ぜます。（混ぜる時に）泡立ってないこと。  
この溶かしたヨーグルト菌をスキムミルクを溶かした2リットルに入れる時はこの  
2リットルの液温度が36～40が理想です。温度が高い（45以上）とヨーグルト菌が死滅します。

次にヨーグルト製造機に入れて発酵させます。

このヨーグルト菌の説明では4時間～4時間半ほど（容器の形や大きさにより異なる）と

書いてありますが、保育園などで沢山作る場合は38～40の温度設定で10時間～14時間ほど発酵させることをお勧めします。

発酵が終了したら発酵を止めるために保冷。（タイマーで自動で切り替わります。）

## このヨーグルト菌を使ってのヨーグルトの作り方および設定

1. ヨーグルト製造機の設定  
発酵時間 10～14時間に設定する。（例：12時間/40～14時間/39）  
（作る量により時間を調整する、時間が長すぎると発酵が進みすぎて酸味がつよくなります。）  
発酵温度 38～40 に設定する。（例：39）  
保冷温度 12～15 に設定する。（例：13）
2. ヨーグルト製造機に入れて「電源スイッチを再投入」（一度スイッチを切ってスイッチを入れる）  
これで設定した時間と温度でタイマーがスタートして発酵が始まり、設定した時間になると保冷に切り替わります。
3. 翌日に出来上がったヨーグルトを冷蔵庫でさらに冷やしておくのも良いでしょう。

なお、そちらで購入されたヨーグルト菌は成分からブルガリア菌を主体とした保育園などで多く使われている一般的なものです。このブルガリア菌は長時間発酵させると酸味（栄養は増える）が強くなり、子供には食べにくいことがあります、その時は温度（少し低め）または時間（少し短め）に変更して下さい。

この製造装置は精度良く製造工程を再現するので、量などにより最適な条件を見つけて下さい。

また色々な条件の設定が出来るので他の様々なヨーグルト菌のヨーグルトを作れます。

例えば、市販の牛乳1リットルに市販のヨーグルトのダノンピオ（フルーツなどが入っていないもの）

1パックを混ぜ38.5で11時間発酵させると、結構美味しいヨーグルトが出来ます。お試し下さい。

ビール酵母などの酵母が入ったもの（ケフィアヨーグルトなど）は20時間の発酵が必要です。

## ポイント-----

ヨーグルトは発酵温度、発酵時間、スキムミルクの量などにより簡単に美味しく出来ます。高すぎない温度でゆっくり発酵がまるやかで酸味の少ないおいしいヨーグルトが出来ます。（ヨーグルト菌により異なるが）

1. 温度 ヨーグルト菌の種類により異なる。（温度が高かすぎると酸味強、低すぎると発酵が少ない。）
2. スキムミルクの量 多いとモッタラしてコクがありおすすめ、少ないと柔らかいヨーグルト。
3. 発酵時間 長すぎると発酵が進み酸味強、短いと発酵が終了しない。
4. 滅菌 雑菌が繁殖しないように水は殺菌のため加熱し冷ます、容器などを殺菌する。

**IKUTA** 株式会社 生田産業

キーポイント販売部

〒386-0407長野県上田市長瀬3951-1

TEL 0268-35-1104 FAX 0268-35-1561