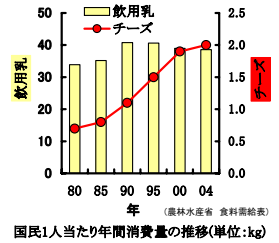
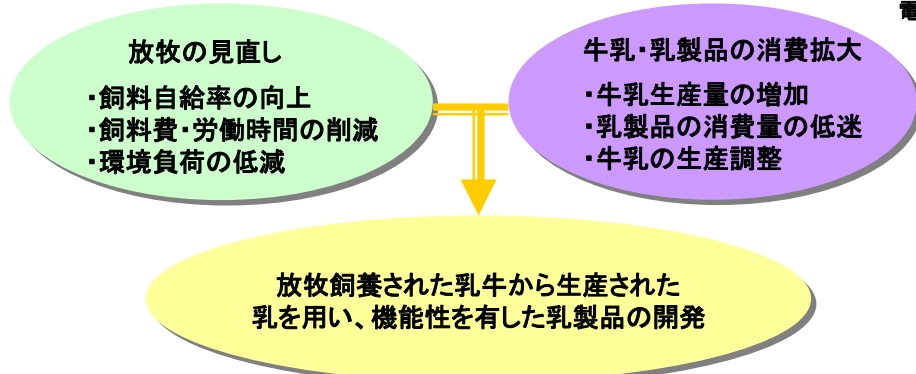


放牧チーズの製造

(共役リノール酸含有量の高い乳・乳製品の生産に関する研究)

2005年度共同研究 帯広畜産大学・北海道農業企業化研究所

問い合わせ先: 帯広畜産大学 花田正明
電話: 0155-49-5482, hanada@obihiro.ac.jp



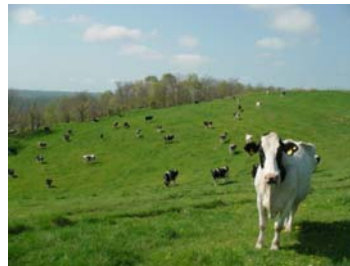
飲用乳消費量の頭打ちに対し、チーズ消費量は増加。しかし、2004年におけるチーズ国内消費の86%は輸入。

【共役リノール酸(CLA, C18:2_{cis9trans11})】

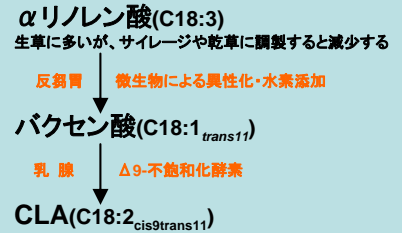
リノール酸の幾何・位置異性体
牛乳中のCLAは、主にcis-9,trans11型CLA

【CLAの生理学的機能】

- ・抗発ガン性
- ・血清コレステロール低下
- ・抗動脈硬化
- ・その他、多くの生理機能



【乳中CLAの主要合成経路】



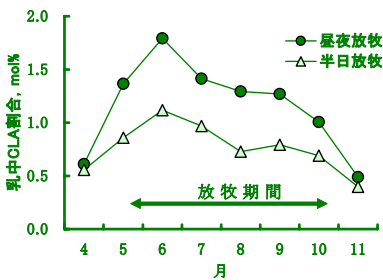
乳の採取: 4月から11月

足寄町内で昼夜放牧および半日放牧酪農家
放牧期間: 5月から10月

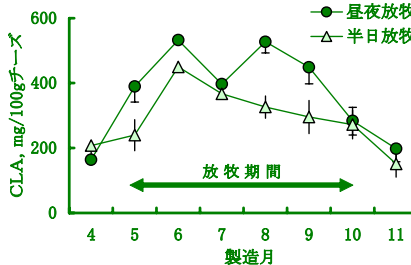


ゴーダチーズの作成

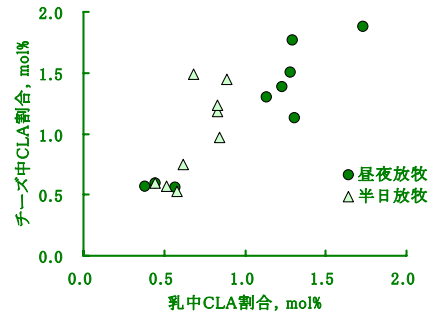
毎月1回・あしよる農産公社で製造
熟成期間: 3ヶ月



乳中の共役リノール酸(CLA)割合の推移



チーズ中の共役リノール酸(CLA)含量の推移



【放牧チーズ試食会の様子】

- ★放牧地からの牧草摂取量の増加
→ 乳中CLA含量の増加
- ★CLA含量の高い原料乳の利用
→ CLA含量の高いチーズ

★放牧チーズ: β-カロテン含量も高い



【放牧チーズの試験販売】

今後の取り組み

- ・原料乳の特徴および消費者の嗜好に見合ったチーズの作成
- ・放牧チーズの地域ブランド化

