

高温糖化酒母専用「ひたち酒乳酸菌™」の頒布開始のお知らせ

茨城県産業技術イノベーションセンターは、抗酸化能に優れた高温糖化酒母専用のひたち酒乳酸菌™を開発し、頒布を開始いたします。ひたち酒乳酸菌™によって得られた製成酒は抗酸化能が高くなるため、酸化による品質の変化が穏やかになると考えられています。

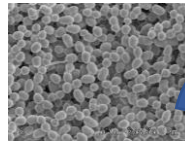
今後は輸出における日本酒の品質安定化に期待されます。

「ひたち酒乳酸菌™」

特徴

- ・アルコール耐性(火落ち性)無し
- ・優れた抗酸化能
- ・高温糖化酒母に適した温度での増殖性(25℃～30℃)

ひたち酒乳酸菌™

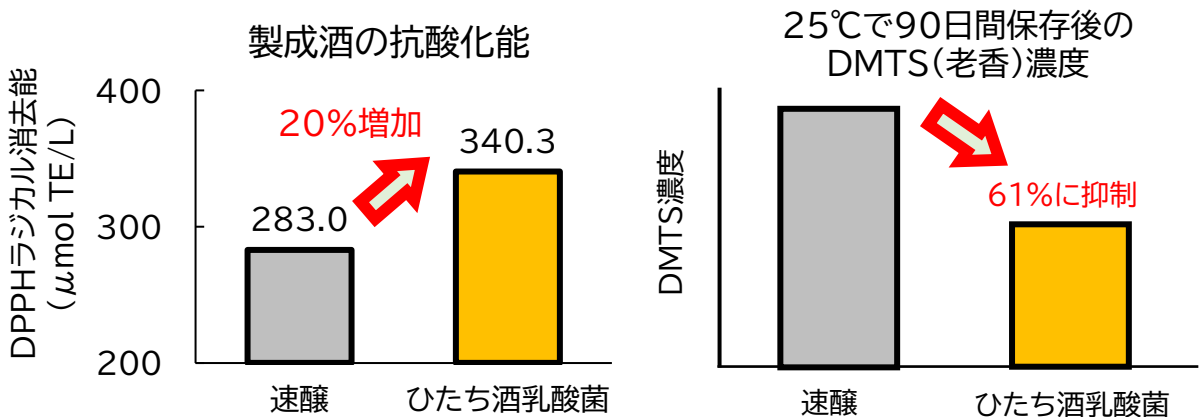


高温糖化酒母



ひたち酒乳酸菌™の抗酸化能によって品質の変化が穏やかに

(小川酵母と65%精米歩合のひたち錦を使用した純米酒生酒の場合)



- ・頒布は麹エキス培地、冷蔵・着払いでのお届けとなります。
- ・頒布には「オンリーワン技術開発支援事業オーダーメイド支援実施要項」に従い、当センターへの申込み・契約が必要となります(有料)。
- ・上記支援申込から頒布まで約2～3か月間の時間を要するため、早めのお申込みをお願いします。
- ・詳細については当センター担当まで直接お問い合わせください。

問合せ先
茨城県産業技術イノベーションセンター 技術支援部
フード・ケミカルグループ
TEL 029-293-7497 FAX 029-293-8029
担当 飛田