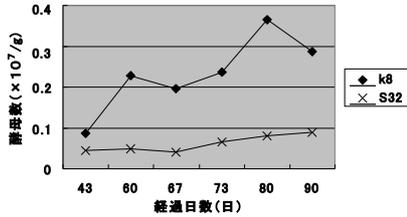
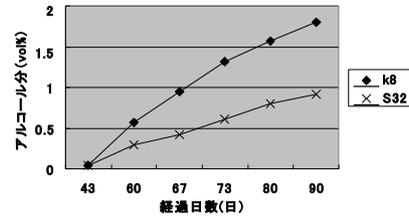


低温発酵性酵母（特許第5145508号）

淡口醤油の淡色化による商品価値の向上，低温発酵などによるコスト削減を図るため，低温でも旺盛に発酵し，短期間に発酵が完了し，醤油の褐変を抑え，淡色化を可能とする低温発酵性酵母の選抜に成功しました。本発明の低温発酵性酵母を用いると，酵母による醤油らしいアルコール発酵香を有し，かつ色の淡い醤油の製造が可能となります。また，醤油もろみの仕込み直後から酵母によるアルコール発酵が可能となるため，醤油の著しい短期醸造が可能となります。



淡口醤油もろみの酵母数
(K8:特許酵母、S32:従来酵母)



淡口醤油もろみのアルコール分
(K8:特許酵母、S32:従来酵母)