

乳酸菌スターターによる和風キムチの発酵制御

背景

和風キムチの品質安定化に向けて、乳酸菌スターターの活用による発酵制御技術の開発が求められている。

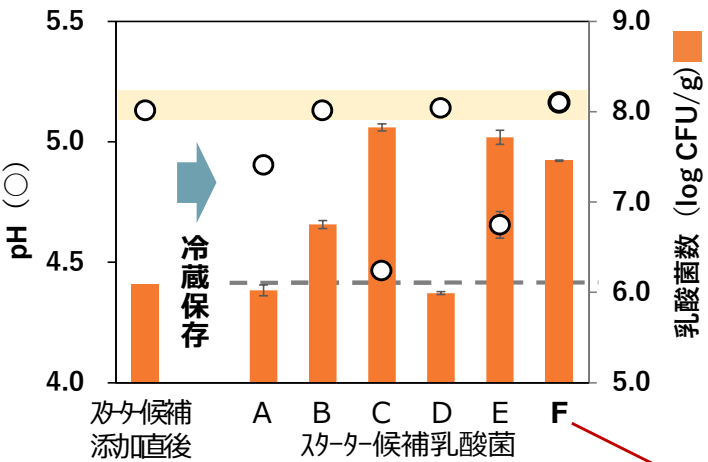


乳酸菌スターターを活用した和風キムチ

成果

1 乳酸菌スターターの選抜

和風キムチ製造条件において、
 ① pHを低下させない ② 高い増殖能を持つ

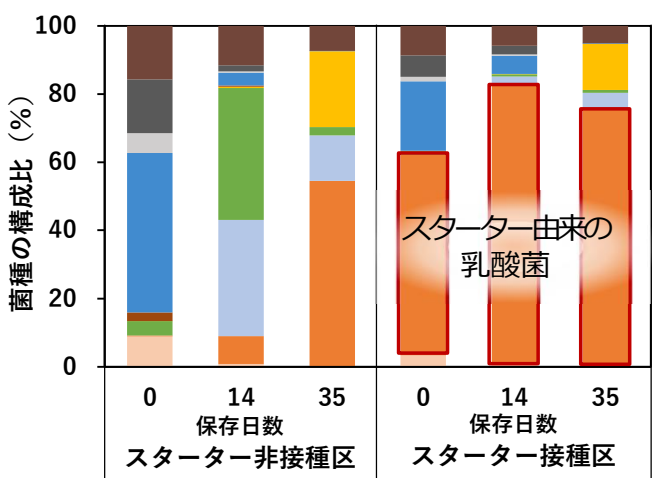


期待される効果

乳酸菌 k109a

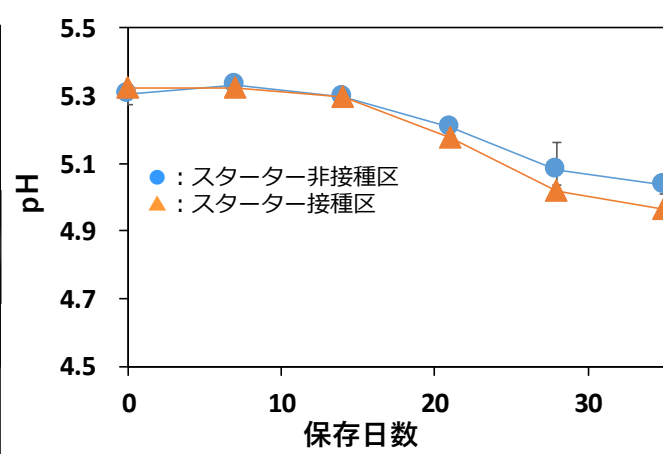
2 冷蔵保存期間における発酵制御効果

① 菌種のバランスを安定化する



スターター由来の乳酸菌が優占的に存在

② 保存期間中の酸味変化に影響しない



pH推移は同等

道内漬物類製造企業において、乳酸菌スターターを用いた和風キムチの発酵制御技術として品質安定化に活用できる。