

# きょうかい 酢酸菌

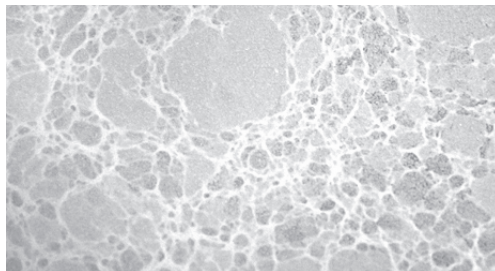
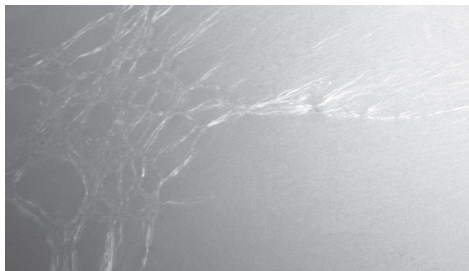
この度、幾たびの試験醸造を行い、試験結果において良好であった酢酸菌を「きょうかい酢酸菌 No.6」として販売することとなりました。

酢酸菌は、*Acetobacter*、*Gluconobacter*、*Gluconoacetobacter* に属し、以下に示す特徴をもっております。

- 1) グラム染色陰性、好気性、桿菌
- 2) 酢酸菌はエタノールや糖を不完全に酸化して有機酸を生成する
- 3) エタノールを細胞膜にある種々の酵素によってアセトアルデヒドを経由して酢酸を生成する

## きょうかい酢酸菌 No.6 の特徴

- ・発酵速度が速い
- ・耐酸性が強い
- ・特に米酢製造に適す
- ・遺伝子解析結果より、*Acetobacter pasteurianus* と同定された株



販売価格 500ml : 10,800 円 (税込)

荷送料 1 本 : 1,404 円 (税込)

\*非会員は 2 割増しとなります

住 所	〒	注文本数
会 社 名		
電話番号		
到着希望日	平成 年 月 日	

※使用予定日の 2 週間前までにお申し込み下さい

FAX : 03-3910-3748 公益財団法人 日本醸造協会