

# 県育成醸造微生物のご案内

福井県食品加工研究所では、発酵食品に係わる有用微生物の育成と利用に関する研究開発に取り組み、県産発酵食品の品質向上や新商品の開発を支援しています。

## 県育成の醸造微生物

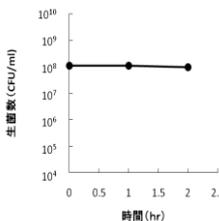
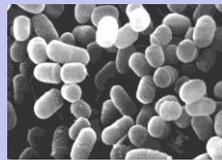
菌株名	種類	主な特性と用途
No.126 H18年度育成	植物性乳酸菌	静菌効果のある漬物用乳酸菌、浅漬けに使用して、保存性を高め、塩慣れ効果があります
FPL1 H21年度育成 (特許取得)	〃	耐胃酸性・耐胆汁性に優れており、米などの植物性素材の発酵に適しています
FPL2 H21年度育成 (特許取得)	〃	耐酸性が高く、梅など強酸性素材を発酵することができます
MY-8 H11年度育成	味噌用酵母	香气成分(HEMF)生産力が高く、薫り高い味噌を製造できます
FK-301 【ふくいうらら酵母】* H10年度育成	清酒用酵母	柔らかな口当たりとまろやかな味が特長で、様々なタイプの清酒に幅広く使用できます
FN-7 H14年度育成	〃	リンゴ酸生成量が多く、爽やかな酸味を持つ新しいタイプの清酒が醸造できます
FK-4 H18年度育成	〃	エタノール耐性で糖分の食べ切りが良く、キレの良い純米酒製造に適します
FK-501 H20年度育成	〃	酢酸エチルなど不要成分が少なく、繊細な味わいの吟醸酒に適します
FK-6 H20年度育成	〃	旨味成分(グルタミン酸)が多く、燗酒に適する清酒を製造できます

\*「ふくいうらら」酵母は、福井県酒造組合の登録商標です

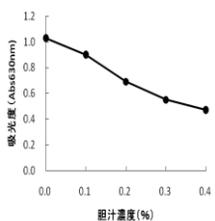
## 特性例

### ○植物性乳酸菌FPL1

ラッキョウ甘酢漬けの下漬けから分離した乳酸菌で、耐胃酸性・耐胆汁性に優れた乳酸菌です。



耐胃酸性試験

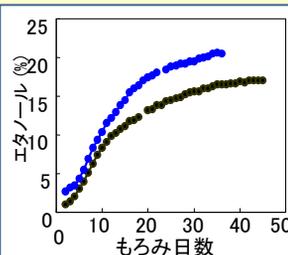
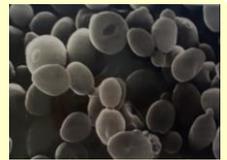


耐胆汁性試験

・人工胃液に2時間さらしても殆ど死滅していない  
・0.4%胆汁濃度の培地でも増殖可能！

### ○清酒用酵母FK-4

発酵力が旺盛で、エタノール生産性の高い酵母です。



・一般的な清酒酵母(K-14)に比べ、エタノール生成速度および生成量ともに優れている  
・エタノール耐性が高く、もろみでの死滅率は5%以下  
(エタノール18%の場合)

清酒もろみでの発酵例