

酢酸菌活用のテクノロジー

お酢だけではない!
酢酸菌の力を引き出す発酵技術



技術概要

酢酸菌を活用することで、増粘成分を製造する技術 特許第7501936号

特徴

シリーズ2. 酢酸菌の培養条件を工夫することで増粘性の多糖類を生産する



技術の効果

- ・酢酸菌は、お酢を作ることが知られておりますが、発酵条件を工夫することで、酢酸菌に増粘性の多糖類を生産させることが可能です。
- ・得られた多糖類は、食品由来の増粘作用のある素材として使用できます。
※最終的な表示の判断は、最終ユーザー様になります
※キサンタンガムと同等の耐熱性、耐塩性を示します

効果的な使い方

- ・キサンタンガムの代替
例) つゆ たれ、ドレッシングの粘度づけ
- ・天津飯の餡など



技術分野 + 適用業種(例)

- ・好気性細菌の大量培養ノウハウ、設備をお持ちの素材メーカーさま

その他

- ・サンプル提供可能です。
- ・使用微生物、発酵条件など製造ノウハウの開示は可能な限り対応させていただきます。