

食品

庄内柿ジュース乳酸菌

■概要

特徴

庄内産柿ジュースに在来作物「あつみかぶら」から分離した乳酸菌NO.6004 (*Lactobacillus plantarum*) を使用して発酵させた飲料です。柿ジュースの甘味に乳酸の酸味が加わりスッキリとした飲み口が特徴となっております。乳酸菌NO.6004にはオルニチン生産能力があり、柿ジュースを乳酸発酵させることにより柿ジュースのオルニチン含有量が数倍になることが確認されました。

支援方法

研究会事業、技術相談

開発時期

令和元年5月

担当

食品醸造技術部、庄内試験場



■企業情報

企業名

楡引農村工業農業協同組合連合会

所在地

山形県鶴岡市下山添庄南1-2

TEL

0235-57-2214

URL

<http://www.nokoren.jp/shopping/new.html>

事業内容

農産品加工販売

■企業さんより一言



乳酸菌の保管、培養、充填機など多数の課題を克服してようやく販売することができました。当該品は山形県工業技術センターの指導によるもので、長年の集大成の商品です。

楡引農村工業農業協同組合連合会