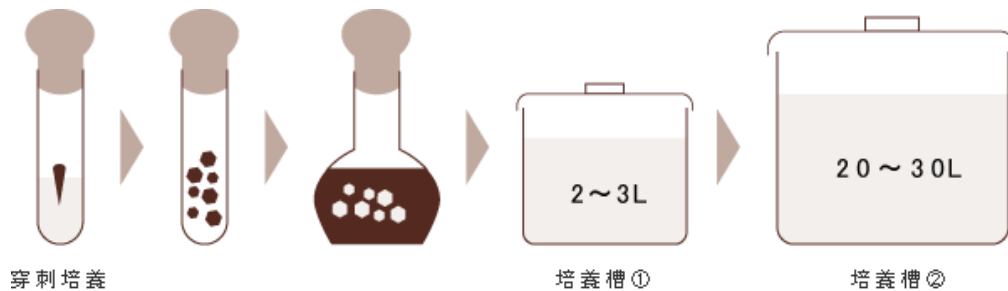
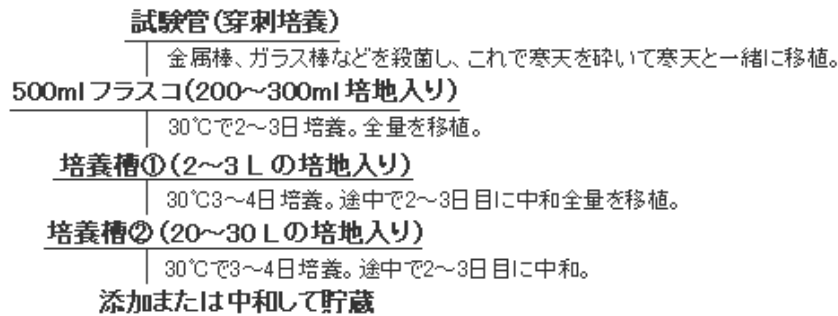


耐塩性乳酸菌：ペディオオン (<i>Tetragenococcus halophilus</i>)	試験管の寒天培地に穿刺培養したものをお届け致します。 保存：冷蔵（1カ月以内に使用） 拡大培養する必要があります。
ペディオオン培地 (拡大培養用)	5L用、20L用
	培地に食塩10%と味噌上溜まり、味噌抽出液 ^{※1} または生醤油を2~3% 加え、苛性ソーダでpH7付近に調整し、殺菌して使用して下さい。

※1味噌抽出液：味噌（防腐剤無添加）200gに約500mlの水を加え、50~60°Cで2時間ほど味噌の成分を抽出し、濾過します。濾液にブドウ糖25gと食塩80g（10%濃度）加え、全量が1Lになるよう水を追加します。

試験管内の菌は、ご使用に先立ち貴社に於いて拡大培養する必要があります。拡大培養の一般的な例を紹介致します。



(注) 試験管原菌は、1回の培養に1本を全部使って下さい。培養中にpHが5.0以下に下がりますと、乳酸菌の増殖が止まりますので、2~3日目に苛性ソーダでpH 6.5 くらいまで中和して下さい。培養終了後にも中和し、冷蔵保存すれば1週間くらいは大丈夫です。

<殺菌法>

容器：500mLフラスコ（三角または平底）に綿栓します。綿栓が狐色になるまで乾熱滅菌器にて140~160°Cで約2時間加熱します。綿栓の代わりにシリコ栓を使う場合は、この操作は必要ありません。

殺菌：オートクレープにてゲージ圧力1.2kg/cm²（約120°C）で15分加圧殺菌することを推奨致します。

<培養液添加量>

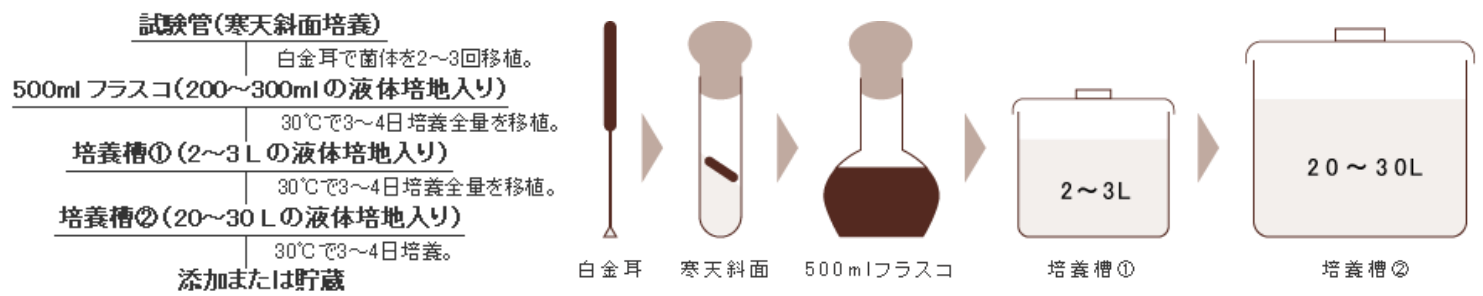
味噌：仕込み時に種水として味噌1トン当たり約5Lを添加します。培養終了時には 2×10^8 cfu/mL以上の乳酸菌が存在します。味噌1g当たりおよそ 1×10^6 cfuの乳酸菌を加えたこととなります。

醤油：諸味仕込み時に、諸味1kL当たり通気培養液5L（1石当たり約1L）を添加して下さい。

耐塩性酵母:ダイヤデン (<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>)	試験管内に斜面培養されたものをお届け致します。 保存：冷蔵（1カ月以内に使用） 拡大培養する必要があります。
ダイヤデン・イースト培地 (拡大培養用)	5L用、10L用
	培地に食塩10%と味噌上溜まり、味噌抽出液 ^{※1} または生醤油を2~5% 加え、殺菌して使用して下さい。

※1味噌抽出液：味噌（防腐剤無添加）200gに約500mlの水を加え、50~60℃で2時間ほど味噌の成分を抽出し、濾過します。濾液にブドウ糖25gと食塩80g（10%濃度）加え、全量が1Lになるよう水を追加します。

試験管内の菌は、ご使用に先立ち貴社に於いて拡大培養する必要があります。拡大培養の一般的な例を紹介致します。



(注) 培養法は静置培養法（1日1~2回攪拌するのみ）と、通気培養法（空気を送って酸素補給と攪拌する）があります。静置培養の方が簡単ですが、培養後の生酵母数がおよそ 2×10^7 cfu/mLであるのに対し通気培養では、その約10倍の 2×10^8 cfu/mLが得られます。

<簡易通気培養例>

空気輸送ポンプ（100V，5W くらいのもの）を使い、最終培養槽のみを通気培養します。途中で綿か、ガラスウールを詰めた空気濾過器を設け、濾過器とそれ以後の部分は殺菌して使用します。先端の発泡部にガラス粉を成型したものを使いますとガラスの粉が酵母と混じることがありますのでご注意ください。



送る空気は、培養温度に近い温度でないと品温が送風温により変化しますので注意して下さい。
通気培養時間は、1日半か2日で充分です。その後1日ほど静置してからお使い下さい。
すぐ使用されない場合、上澄を捨てて沈殿している泥状の酵母のみを冷蔵保存すれば1週間は大丈夫です。

<殺菌法>

容器：500mLフラスコ（三角または平底）に綿栓します。綿栓が狐色になるまで乾熱滅菌器にて140~160℃で約2時間加熱します。綿栓の代わりにシリコ栓を使う場合は、この操作は必要ありません。

殺菌：オートクレーブにてゲージ圧力1.2kg/cm²（約120℃）で15分加圧殺菌することを推奨致します。

<培養液添加量>

味噌：仕込み時に種水として味噌1トン当たり1L添加するのが普通です。通気培養培養液は $1 \sim 2 \times 10^8$ cfu/mLの生酵母がおりますので、味噌1g当たり約 10^5 cfuの生酵母細胞を加えたことになります。

醤油：諸味仕込み時に、諸味1kL当たり通気培養液1L（1石当たり約200mL）を添加して下さい。