

# 1. 乳酸菌とヨーグルトの関係 乳酸菌とは

生育に必要なエネルギーを得るために、乳糖やぶどう糖などの糖を取り込み、乳酸を作り出す細菌の“総称”

形状  
球菌、または桿菌

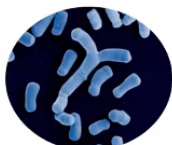


代謝の特徴①  
糖を代謝して多量の**乳酸を生成**する

代謝の特徴②  
アミノ酸、ビタミン、脂肪酸など様々な**栄養が必要**

代謝の特徴③  
酸素の少ない環境を好むが、**酸素があっても生育**できる

ビフィズス菌



ビフィズス菌 BB-12

酢酸を多く出す  
酸素があると生育できない

novonesis

2. ヨーグルトの種類と工程  
発酵に影響を与える要因

Chr.Hansen 小出浩子

novonesis

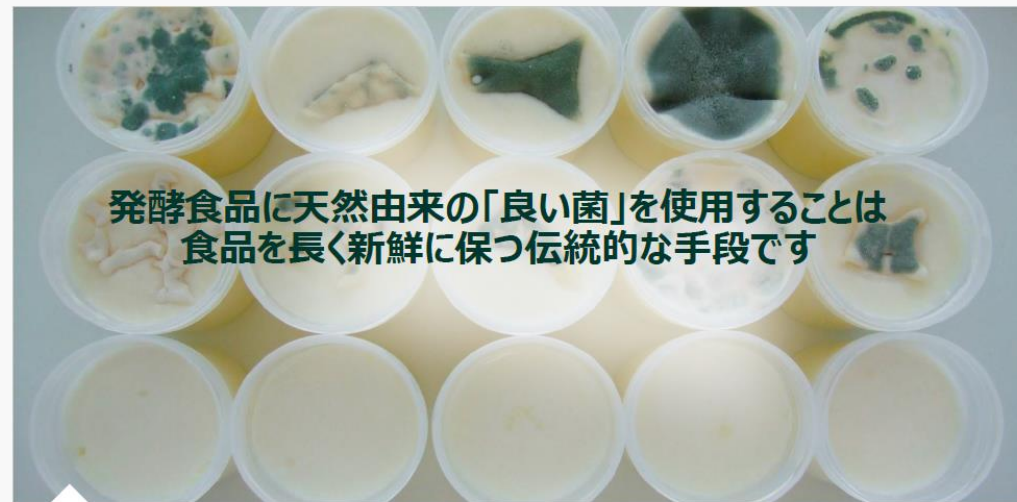
# 4. 乳酸菌スターターの現在地

- ◆ DVSの現在のマッピング
- ◆ 最新スターターのご紹介



Chr.Hansen 小出浩子

novonesis



発酵食品に天然由来の「良い菌」を使用することは  
食品を長く新鮮に保つ伝統的な手段です

novonesis