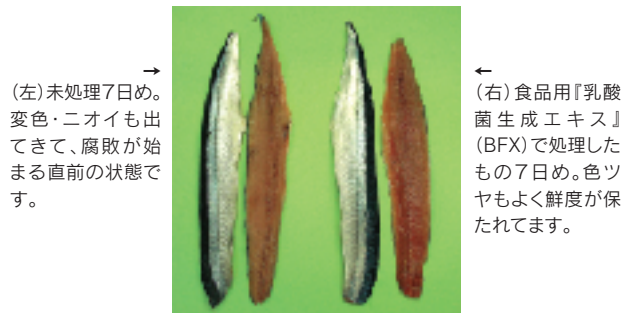


食品の分野でも活躍 乳酸菌生成エキス ～ 魚の鮮度編 ～

新鮮な魚介類を、変色・腐敗させることなくそのまま食卓までとどけるのは流通業者の悩みです。実は、『乳酸菌生成エキス』、この魚の鮮度をたもつためにも一役買っています。

北海道の加工会社では殺菌海水に『乳酸菌生成エキス』を2500倍に薄め、「さんま」や「たら」の洗い処理に使用し、魚肉の細胞劣化遅延に活用しています。

さんまの刺身の比較分析検査結果をご紹介します。



→
(左) 未処理7日め。
変色・ニオイも出てきて、腐敗が始まる直前の状態です。

←
(右) 食品用『乳酸菌生成エキス』(BFX)で処理したものの7日め。色ツヤもよく鮮度が保たれています。

*写真ではわかりにくいですが、実際にはずいぶん差があります。

VB-N値比較(魚の腐敗の程度を示す揮発性塩基窒素の数値)

未処理		乳酸菌生成エキス 処理
32(初期腐敗) mg%	5日目	22(普通の鮮度) mg%
39(初期腐敗) mg%	7日目	22(普通の鮮度) mg%

*いずれも100℃で保存。(株)環境総合科学にて実施

通常、さかなの鮮度保持には防腐剤が使用されます。その点、天然成分からできた『乳酸菌生成エキス』なら安心・安全です。

おなかをととのえる 『智通』と『ラクティス』

「乳酸菌生成エキス」とは、16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で発酵・熟成させ、有効成分だけを取り出したものです。

- ①『智通』(ちつう): 20年続くロングセラー製品。
- ②『ラクティス』: 1日1本飲み切りタイプ。

