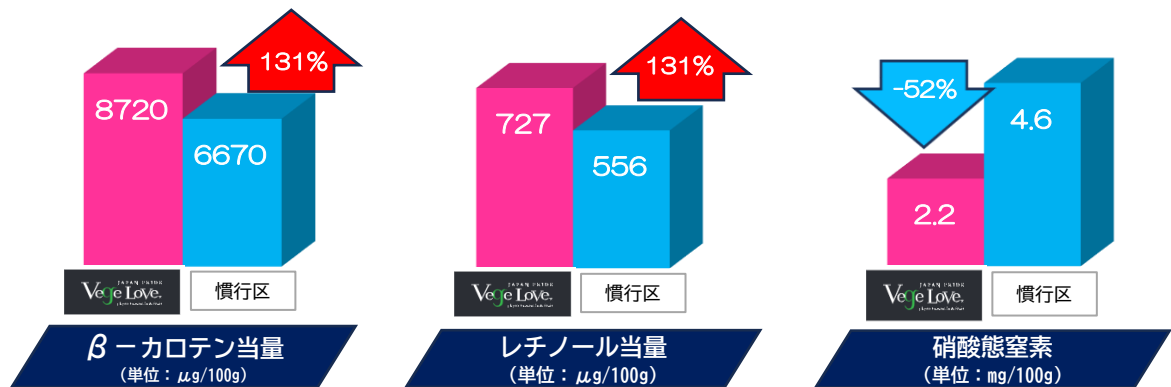




～低硝酸態窒素による苦味・えぐ味を抑え旨味を向上させる～

酵母発酵物の知られざる効能

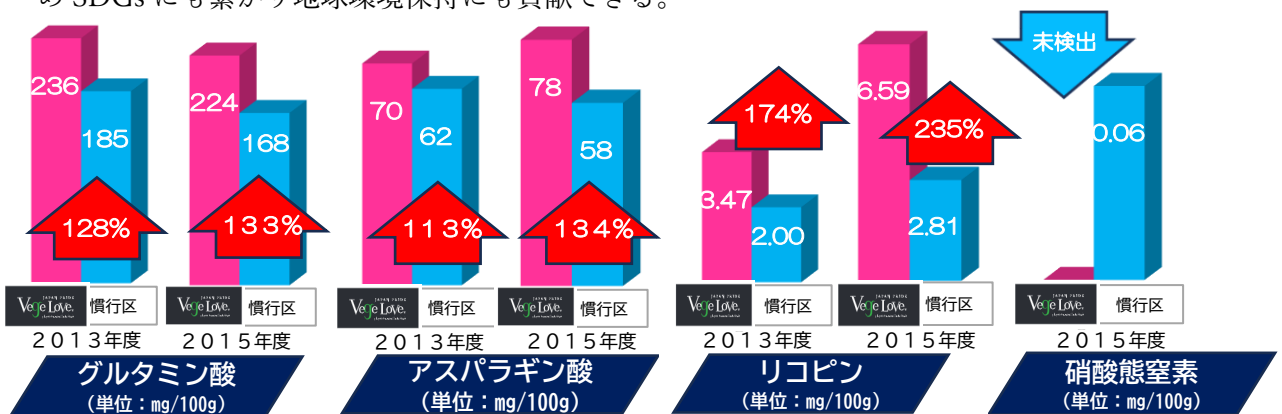
酵母発酵物により植物ホルモンが活性化し様々なストレス（高温・低温・長雨・干ばつ等）に対応できる体質に変わる。植物オートファジーも活性化し、細胞内の不要な成分や古くなった成分を分解し、細胞の品質を向上させ栄養成分を生成する。また微細根が形成され、土壌中のアミノ酸やミネラル、各種成分をバランスよく吸収するため、光合成能力が向上し、植物体内の代謝を活性化し、苦み・えぐ味を低減させる。



2014年 熊本県 <ニンジン> 財団法人 日本食品分析センター

焼酎粕と特殊発酵技術

これまで廃棄処分されていた焼酎粕を液体状になるまで特殊発酵させた。アミノ酸や有機酸が多く含まれている。植物のクエン酸回路を活性化させ、窒素・アミノ酸等の吸収向上に繋がる。結果、植物体を形成する植物タンパクを多く生成する為、植物の生育促進、旨味成分、糖度等の向上が見られる。高知大学との共同試験でも実証済みである。資源再利用のためSDGsにも繋がり地球環境保持にも貢献できる。



2016年 熊本県 <トマト> 財団法人 日本食品分析センター