

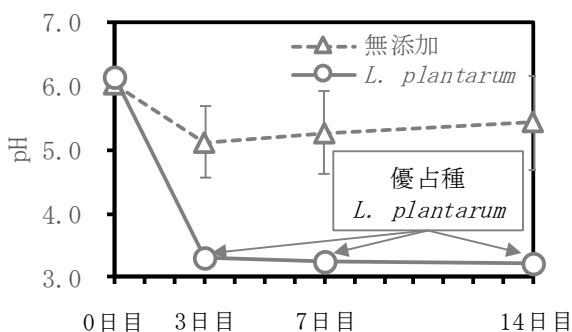
# 県産キャベツによる 乳酸発酵漬物（ザワークラウト）の開発

乳酸菌（*Lactiplantibacillus plantarum* NBRC15891）を添加して、キャベツを30℃・7日間乳酸発酵させると、酸味が付与された漬物ができます。この乳酸菌を利用することで、速やかにpHを低下させることができ、長期発酵でも良好な品質が維持が可能です。また、発酵3日目の揚水を利用すれば、安定して連続製造できます。

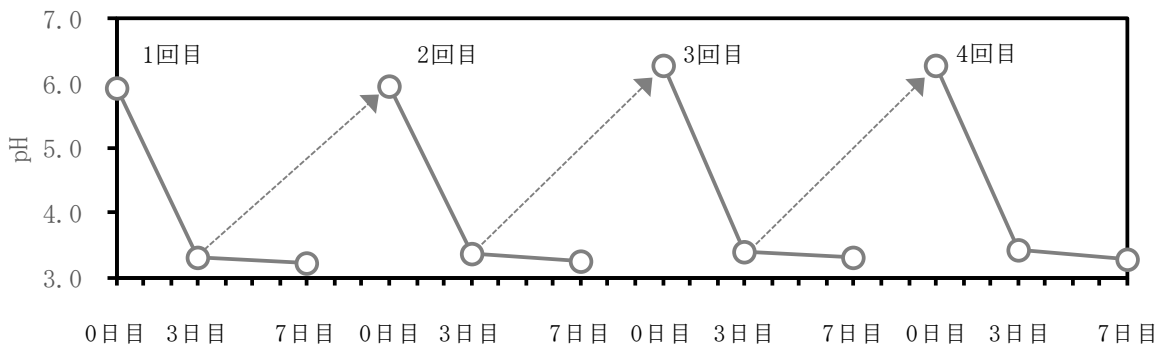
## 製造方法

千切りキャベツ  
乳酸菌  
塩  
↓  
乳酸発酵  
↓  
乳酸発酵漬物

## 速やかにpHを低下/発酵期間が延びても安定



## 発酵3日目の揚水を利用すれば、安定して連続製造可能



## 現地実証試験でも確認

