Creative Enzymes®

サッカロマイセスフリーズドライパウダー

Cat. No. PRBT-038

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	サッカロマイセスは、多くの酵母の種を含む真菌の属です。サッカロマイセスはギリシャ語の（砂糖）と（きのこ）に由来し、砂糖の真菌を意味します。この属の多くのメンバーは、食品生産において非常に重要と見なされています。これは醸造酵母またはパン酵母として知られています。彼らは単細胞で腐生性の真菌です。1つの例は、ワイン、パン、ビールの製造に使用されるサッカロマイセス・セレビシエです。この属の他のメンバーには、S. セレビシエに最も近い親戚である野生酵母サッカロマイセス・パラドクス、ワインの製造に使用されるサッカロマイセス・バヤヌス、医療に使用されるサッカロマイセス・ブラルディが含まれます。
別名	サッカロマイセスパウダー; サッカロマイセス