Creative Enzymes®

レウコノストック・メセンテロイデス粉

Cat. No. PRBT-921

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Leuconostoc mesenteroidesは、発酵に関連する乳酸菌の一種で、塩分と低温（発酵ソーセージにおける乳酸生産など）の条件下で存在します。野菜や食品の保存のいくつかのケースでは、病原性（軟腐敗、スライム、不快な臭い）に関連しています。L. mesenteroidesは直径約0.5-0.7 µmで、長さは0.7-1.2 µmであり、通常直径が1.0 mm未□の小さな灰色のコロニーを生成します。これは選□的嫌気性で、グラム陽性、非運動性、非芽胞形成性、球状です。しばしば□や鎖でレンズ状の球菌細胞を形成しますが、時折、長い鎖の中で丸い端を持つ短い棒状の細胞を形成することもあります。これは、種が成長する媒体によって形状が異なるためです。L. mesenteroidesは30°Cで最もよく成長しますが、10°Cから30°Cの範□の温度でも生存できます。最適pHは5.5ですが、pH 4.5-7.0でも成長を示すことがあります。

製品情報

形態	粉末
活性	100B cfu/g