Creative Enzymes®

ペディオコッカス・ペントサケウス粉末

Cat. No. PRBT-456

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Pediococcus pentosaceusは、球菌形状の微生物で、グラム陽性、非運動性、非芽胞形成であり、「乳酸菌」として分類されます。Pediococcus pentosaceusは、その代謝の最終産物が乳酸であるため、「乳酸菌」として分類されます。Pediococcus pentosaceusは、ほとんどの乳酸菌と同□に嫌気性であり、糖を発酵させます。代謝の最終産物が酸の一種であるため、Pediococcus pentosaceusは酸耐性です。これらは植物材料、熟成チーズ、さまざまな加工肉に見られます。Pediococcus pentosaceusは、さまざまな肉、野菜、チーズなどの食品を発酵させるスターターカルチャーとしての能力により、産業的に重要です。Pediococcus pentosaceus細菌は、抗菌剤（バクテリオシン）を生成する能力や食品保存における使用のために培養および研究されています。Pediococcus pentosaceusは、35度Cから40度Cで培養できますが、50度Cでは成長できません。Pediococcus pentosaceusは、pH値が4.5から8.0の範□で成長できます。細菌は、より酸性のpH範□でより安定して成長します。Pediococcusは、四分体を形成する点で独特です。これらの四分体は、「単一平面内の二つの垂直方向での細胞分裂を介して形成されます」。

製品情報

形態	白から淡い黄色の、自由に流れる粉末
活性	1000億CFU/g

保管・発送情報

保存方法	処理されるまで、元の密封されたパッケージで冷□（4 °C）または冷凍温度（-18 °C）での保管を推□します。