

Lactococcus lactis

加熱処理乳酸菌

■「L.lactis菌」って何？

L.lactis菌は、畜産草地研究所で開発された乳酸菌です。

<http://www.naro.affrc.go.jp/index.html>



■「加熱処理乳酸菌」って何？

乳酸菌を加熱処理して凍結乾燥にした製品です。



東亜の加熱処理乳酸菌の特徴

1. L.lactis菌は古くから発酵乳やチーズなどの乳製品の製造に使用されてきました。
2. チーズのスターターに使われていた菌です。
3. GMP工場にて製造しています。

東亜のLactococcus lactis (加熱処理乳酸菌) は

- 従来から乳製品用として使用されていた菌をもとに、自社培養開発により、機能性と飲みやすさを追求。

| | |
|--------|--|
| 製品名 | : LL菌末トーア(加熱処理乳酸菌) |
| 学名 | : <i>Lactococcus lactis subsp.cremoris</i> H61 |
| 一般名 | : 熱処理乳酸菌 |
| 本菌の分離源 | : チーズ |

【製品規格】

外観・性状 : 白～白灰色の粉末。無臭またはわずかに特異臭。
乾燥減量 : 10%以下
大腸菌群 : 陰性

【保存上の注意】 高温、多湿を避け開封後はできるだけ早くご使用ください。



東亜薬品工業株式会社

プロバイオティクス部

〒151-0037 東京都渋谷区笹塚2-1-11

TEL.03-3376-4637 FAX.03-3375-0539

<http://www.toabio.co.jp>