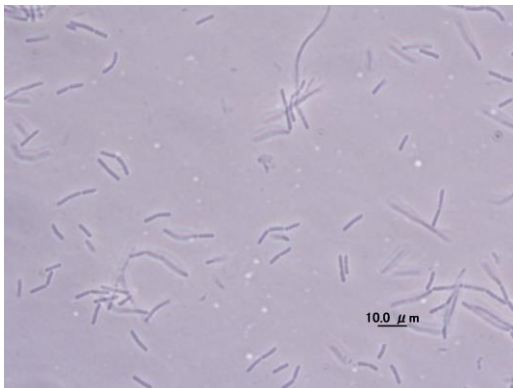


(6)清酒のもろみの酸度上昇の原因説明

技術的課題の内容	もろみの酸度が上昇した。この原因が火落菌によるものか確認したい。							
アプローチ	サンプルの顕微鏡観察及びアルコール添加火落菌検出培地による培養で細菌の有無を確認する。							
使用機器	顕微鏡、恒温機、クリーンベンチ							
結果の要約	 顕微鏡写真 サンプルの顕微鏡観察で細菌が確認された。また、アルコール添加火落菌検出培地による培養の結果が陽性であったため、火落菌の混入により酸度が上昇したと推定された。	表 アルコール添加火落菌検出培地での生育結果 <table><tr><td></td><td>アルコール 5 % 添加</td><td>アルコール 10% 添加</td></tr><tr><td>サンプル</td><td>+</td><td>+</td></tr></table> 図表は、イメージ画像です		アルコール 5 % 添加	アルコール 10% 添加	サンプル	+	+
	アルコール 5 % 添加	アルコール 10% 添加						
サンプル	+	+						
技術支援料	14,000円	想定事例で積算している技術支援料は、一般的な場合を想定したものです。 ご依頼の内容によって変わります。						