

# 純白こうじ菌(粉状)

1997年度農林水産大臣賞受賞の菌株です。  
純白こうじ菌はアキタコンノの特許です。

当社では麹菌の改良研究を重ねた結果、白色菌株の開発に成功し、特許(第274973号、第274974号)を得ております。業界に先駆けたこの純白こうじ菌は親株と同様な酵素活性を示し、菌学的にも明確な *Asp.oryzae* であります。こうじ造りも従来と何ら変わらず、出麹はいつまでも純白を保ちます。発売以来、高い評価をうけているアキタコンノの優れた種麹をご使用ください。

白麹1号菌	長毛菌。品温経過は前緩型。糖化力が強く、板締りのゆるい麹菌。	白麹雪こまち	中毛菌。ハゼ込みよく、糖化型のこうじ菌。品温経過は普通。甘酒、味噌、加工品に広く使用されている。
白麹2号菌	中毛菌。こうじの香りが良く、純白な出麹となり、板締まりが強く見ばえが良い。販売こうじ、浮こうじ等に適する。非褐変性である。	白麹すずらん	中毛菌。プロテアーゼ力価が強く味噌用に最適の純白こうじ菌。品温経過は前急で使用しやすい。
白麹3号菌	中短毛菌。前急型でハゼ込みが良く、糖化力が強く、味噌用、加工用に最適です。	白麹しらかみ	中短毛菌。機械製麹に適する。ハゼ込みが良くバラこうじになる。

味噌・麹	菌毛の長短	品温経過	香気	板締り	孢子着生時期	S アミラーゼ	アルファ アミラーゼ	中性 プロテアーゼ	酸性カルボキシ ペプチダーゼ	麹の 褐変
白麹1号菌	長毛	前緩	甘香	緩	中間	465	2550	90	22800	+
白麹2号菌	中毛	普通	良	強	早	222	1100	72	13300	-
白麹3号菌	中短毛	前急	良	やや強	早	390	1790	86	18700	-
白麹雪こまち	中短毛	普通	良	やや緩	早	470	2230	85	18000	-
白麹すずらん	中毛	前急	良	やや緩	中間	337	2050	92	20900	±
白麹しらかみ	中短毛	普通	良	緩	早	478	2200	84	17800	-

酵素力価は信州味噌研法、酸性カルボキシペプチダーゼのみ酒類総合研究所標準分析法に準拠し当社研究室におけるシャーレ法による測定値です(乾物換算値原料、製麹方法により数値は変動いたします。上記数値は一例であり、数値を保証するものではありません。