

発酵とは

糖類などの栄養源が微生物のはたらきにより、人にとって有益なものに変化すること

食品や酒類

酵母



乳酸菌



納豆菌



食品原料・医薬品原料

アミノ酸生産菌

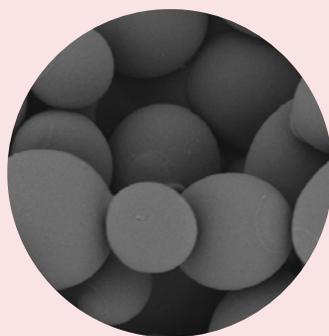


ビールにおける発酵

ビールは「ビール酵母」による「アルコール発酵」でつくられる



麦芽由来の
•ぶどう糖
•麦芽糖



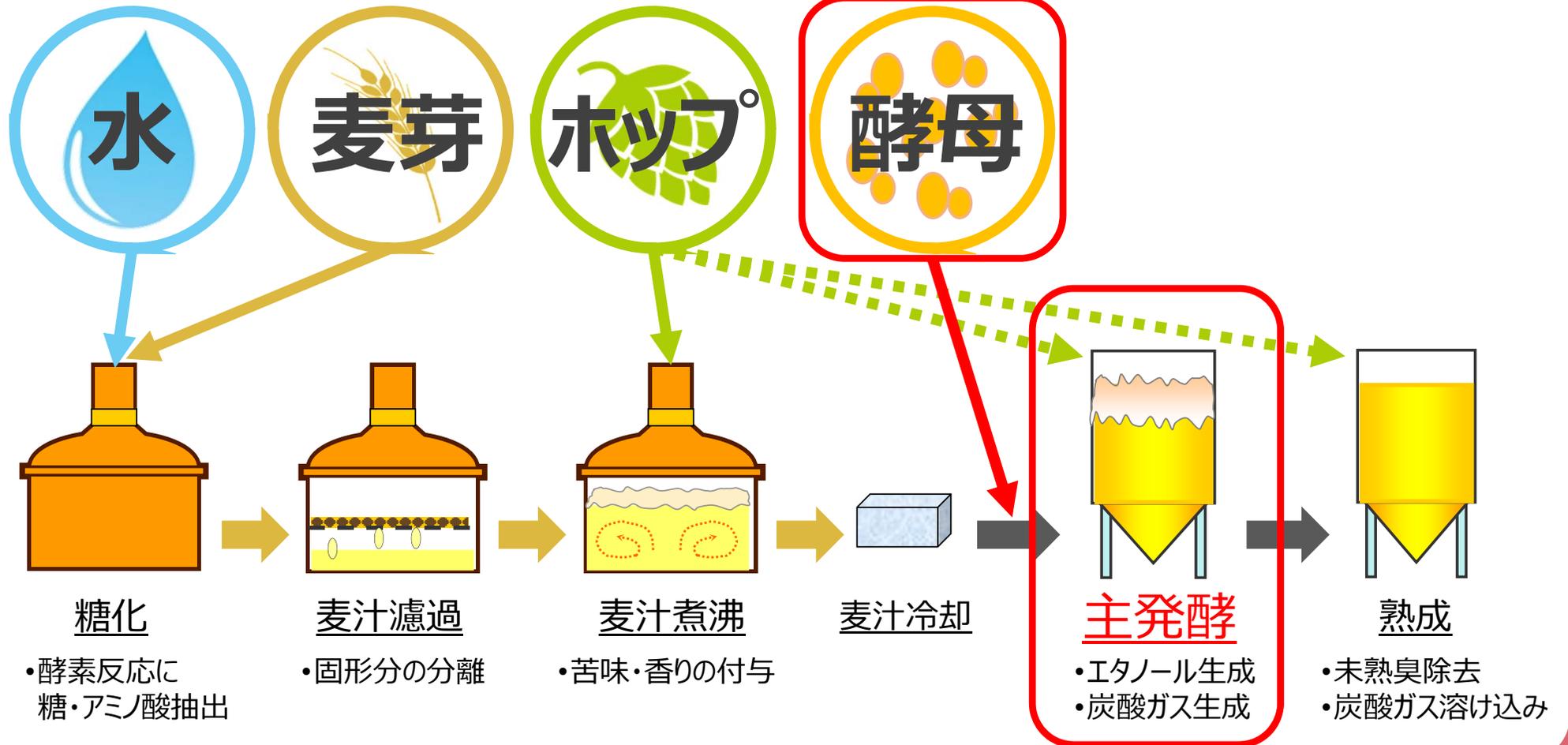
•ビール酵母

**アルコール
発酵**



ビール
•アルコール
•二酸化炭素
•香味成分

ビールにおける発酵

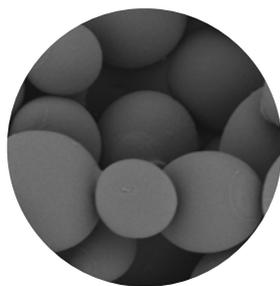


ビールにおける発酵

ビール酵母の種類や発酵条件によって、ビールの香味は変化する

主な酵母の種類

ラガー酵母



ラガービール



•すっきり飲みやすい味

エール酵母



エールビール



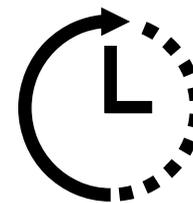
•風味豊かな味

発酵条件

温度



時間



香り

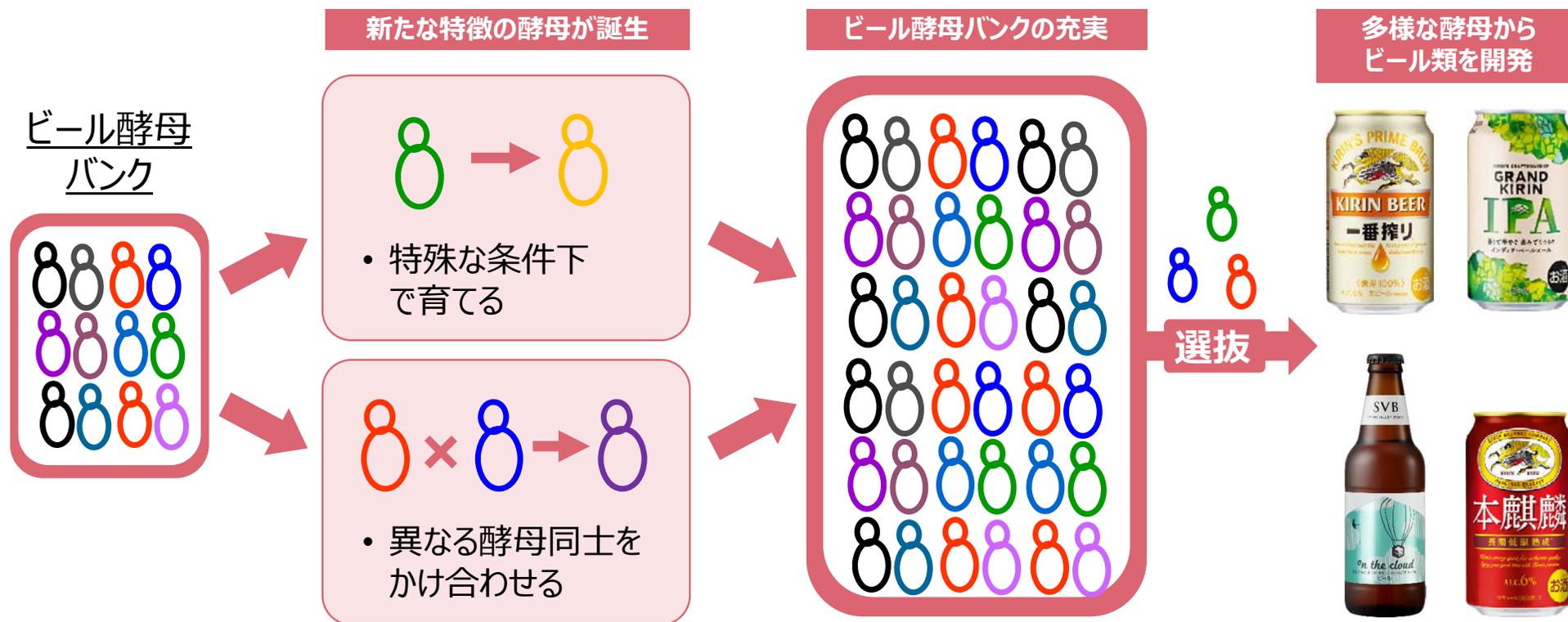
味

のどごし

etc...

キリンの独自技術①

独自技術によって、多様な種類の酵母を生み出してきた
現在保有するビール酵母は約1000種に及ぶ



キリンの独自技術②

ビールのおいしさに影響する「ビール酵母の健康状態」を見える化し
適切に制御する技術を持っている



その他の微生物への技術発展

酵母の技術を他の微生物にも応用し、技術を拡大させてきた

