

パパイヤ酢の製造

支援の背景

有限会社発酵理研は、健康食品を製造している会社です。新たにパパイヤを使った酢の開発をしておりましたが、「発酵がうまく進まない」との相談を受け、発酵条件に関わる技術的なアドバイスをを行いました。

支援内容

- ①最適な発酵条件(温度、配合等)を検討しました。
- ②有機酸、アルコール濃度の測定法を習得してもらいました。



成果

発酵条件を検討した結果、色調の良いパパイヤ酢を試作することができました。現在、パパイヤの特徴を生かした酢を製造販売しています。