



〈魚醬中微生物のスクリーニング〉

	食塩濃度 (%)	発酵温度 (°C)	醤油酵母
①	30	50	×
②	30	50	○
③	30	37	×
④	30	37	○
⑤	15	50	×
⑥	15	50	○

← 基本製造条件

サンプリング (1回/週)
・LB培地(細菌用)
・YPD培地(酵母用)
培養温度: 37°C