



# 發酵食品用微生物開發

## 烘培用酵母

MIT本土環境選育出的優質天然酵母、  
酵母風味改良劑、酵母菌醃樣態

## 釀造用菌種

- 醋飲(穀類醋、水果醋)、酵素飲、康普茶(Kombucha)發酵飲
- 紅麴、白麴、高粱酒用大麴
- 甜酒釀、酒類(穀類酒、水果酒)
- 豆腐乳、味噌、臭豆腐、醬油

## 保健用菌種

降尿酸、降血脂、降血糖、關節保健、  
拮抗雄性禿及攝護腺肥大