|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第8章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**1.酢酸に関して（　　　）内に適切な語句(数字含む)を解答欄に記入しなさい。**

・酢酸菌とは、（　①　）を酸化して酢酸を生産する細菌の総称である。

・酸素が無いと生息できない（　②　）の細菌で、連鎖状に連なる（　③　）である。

・酢酸菌が酢酸を生成するとき、（　④　）ではアルコール度数が高すぎるために反応が弱く、（　⑤　）に反応する。

・酢酸菌の繁殖適正温度は（　⑥　）℃で、 好むアルコール度数は（　⑦　）％である。

・日本酒が酢酸発酵してできるのが、（　⑧　）で赤ワインが発酵して最終的にできるのが

（ ⑨　）である。

・食酢に関わる酢酸菌としては(　⑩　)属が主である。

・ナタ・デ・ココをつくるアセトバクターキシリナムは、主に（　⑪　）に生息する菌といわれ、

酢酸を生成する以外に（　⑫　）繊維を合成するという特徴がある。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

２.以下の（　　）内に該当する語句を記入しなさい。

|  |  |
| --- | --- |
| 米酢 | （ 　　　　）が酢酸発酵したもの |
| （ 　　　　） | 玄米や精製度の低い米が酢酸発酵したもの |
| 赤酢 | （ 　　　　）を熟成させ、酢酸発酵させたもの |
| 柿酢 | 柿を（ 　　　　）発酵させて、その後酢酸発酵させたもの |

３.バクテリアセルロースの食品以外の有用性についてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |