

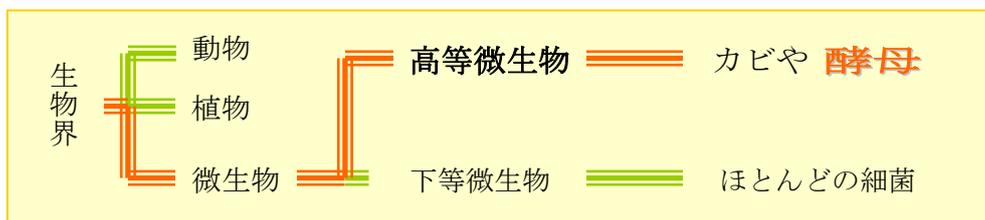
# 小さな世界 3号

# 酵母

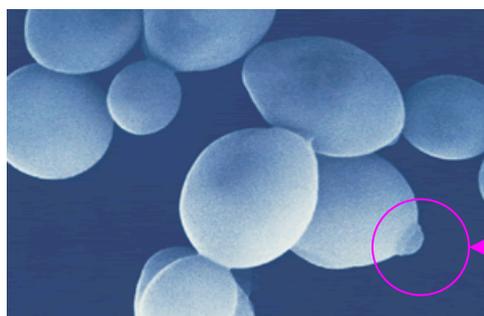


## ☆ 酵母とは

自然界のさまざまな場所に生息している微生物の仲間です。約350種類ほどあります。分類学的にはカビと同じですが形態は大いに異なり、単細胞の生物です。



## [ ビール酵母顕微鏡写真 ]



出芽部分

### ◆大きさと形

直径5～10 μm  
卵型や長円形などいろいろ

### ◆増殖形態

- ・分裂
- ・出芽…体の一部から芽を出して増える

### ◆特徴

糖類やデンプン質・たんぱく質を分解することで発酵し、アルコールと炭酸ガスを排出

## ☆ 酵母を用いた食品

ビール・ワイン・清酒やパンがあり、最近ではビール酵母を用いたサプリメント等もあります。

## ☆ 発酵と腐敗について

発酵、腐敗ともに微生物の作用によるものですが、一般に、人間生活に有用な場合を発酵、有害な場合を腐敗と呼んでいます。腐敗菌や発酵菌という菌群があるわけではなく、目的の食品以外の物に入った場合はその食品を劣化させるので腐敗菌と呼ばれます。

