

# 有用微生物と酵素の発酵技術

## 自社のコア技術と強み、アピールポイント

### ■ 酵素と有用微生物による発酵技術

- ・自社農場等で育成した農作物の植物抽出物と天然酵母、麹菌、乳酸菌、納豆菌などの有用微生物群を共棲培養・発酵し、酵素・微生物を活かした農業・畜産・食品材料を長年開発・提供しています。

### ■ 70年以上にわたる伝統と実績

- ・日本初木材屑の堆肥化に成功し、有用微生物を取り入れた微生物農法を確立。1948年から続く「島本微生物農法講習会」は国内外から受講を受入れ日本の農業に大きく貢献しています。

### ■ 食品&健康食品分野のOEM製造

- ・酵素と有用微生物(酵母・乳酸菌)が活性状態のまま製品化できる“湿式酵素”製法を保有し半湿状態で酵素を安定的に維持しつつ、発酵生成物の効果も活かすことが可能です。
- ・清涼飲料と違い、加熱殺菌後もバイオジェニック効果を保った状態で製造できる点が特徴です。
- ・小ロットからの加工に対応しています。

## 自社技術の適用例

### ■ 農業分野

- ・島本式堆肥化による土壌改良
- ・有機質発酵肥料化技術
- ・葉面散布による活性ブドウ糖、アミノ酸などの補給

### ■ 畜産分野

- ・発酵飼料による飼料効率の向上
- ・悪臭の低減と糞尿処理の効率化

### ■ 食品・健康食品分野

- ・植物性エキスをういた食品、健康食品の開発、六次化支援

島本微生物工業株式会社