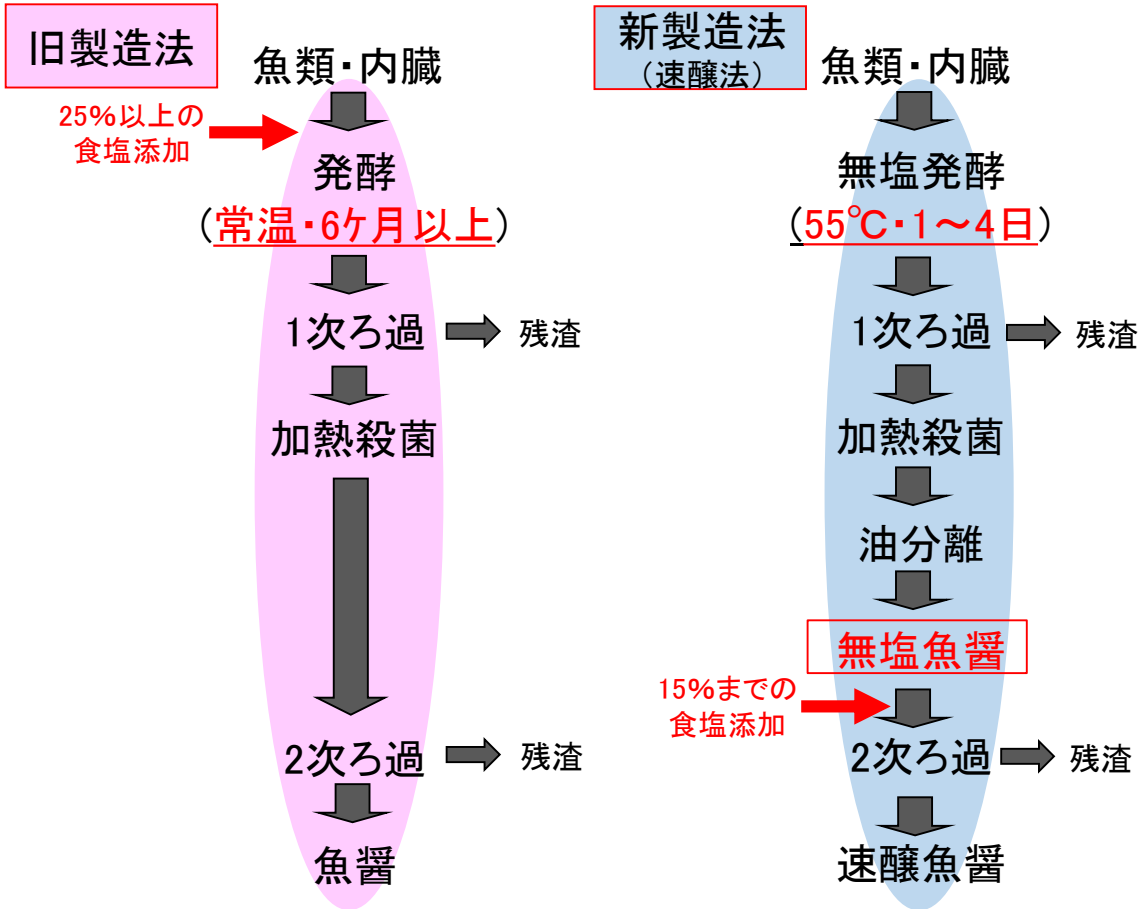


速醸魚醤発酵法の特徴

1 魚醤製造工程の比較



2 製造工程の違い

	旧製造法	新製造法
食塩添加工程	発酵前	発酵後
食塩濃度	25%以上	0~15%
発酵温度	常温20-35°C	55°C
発酵期間	6ヶ月~2年	1~4日
無臭化处理	なし	あり

3 速醸魚醤発酵法の利点

1. 発酵時間が短い
2. 小さな設備で生産が可能
3. 塩分濃度の調整が可能(0~25%)
4. 匂いが少ない
5. 様々な魚種に対応: サバ、ブリ、メギス、ニシン 他
6. ハラールに対応可能(アルコール不使用)
7. 残渣が無塩。飼料・肥料への利用が可能