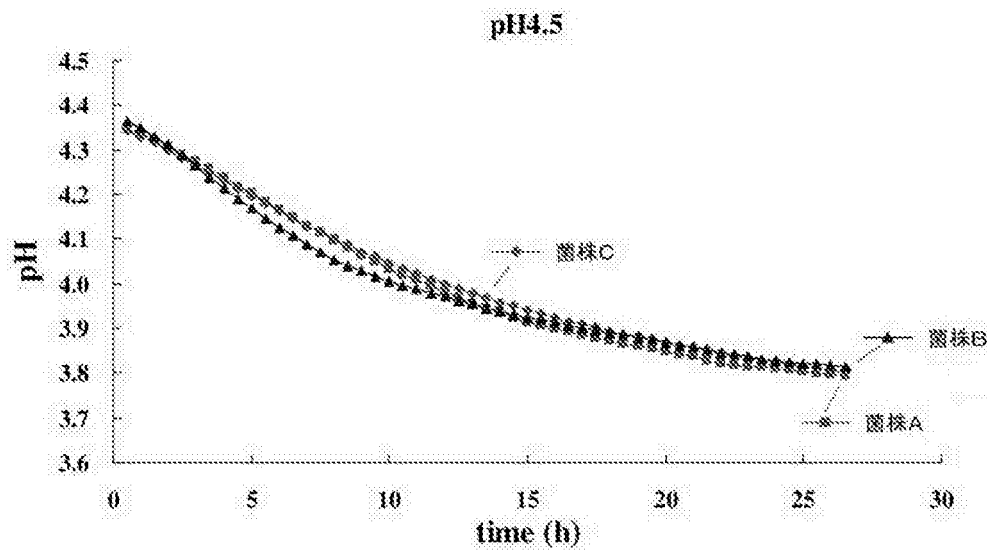
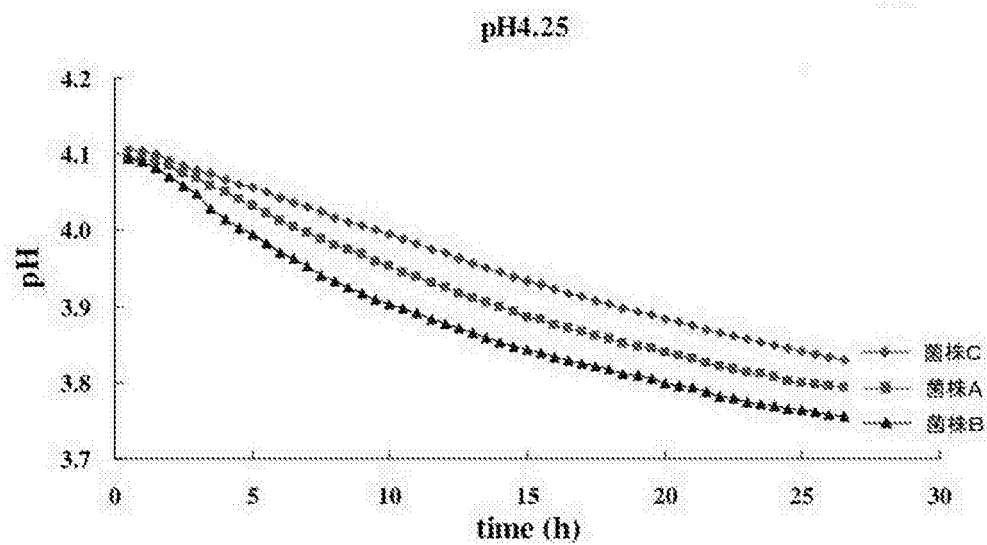


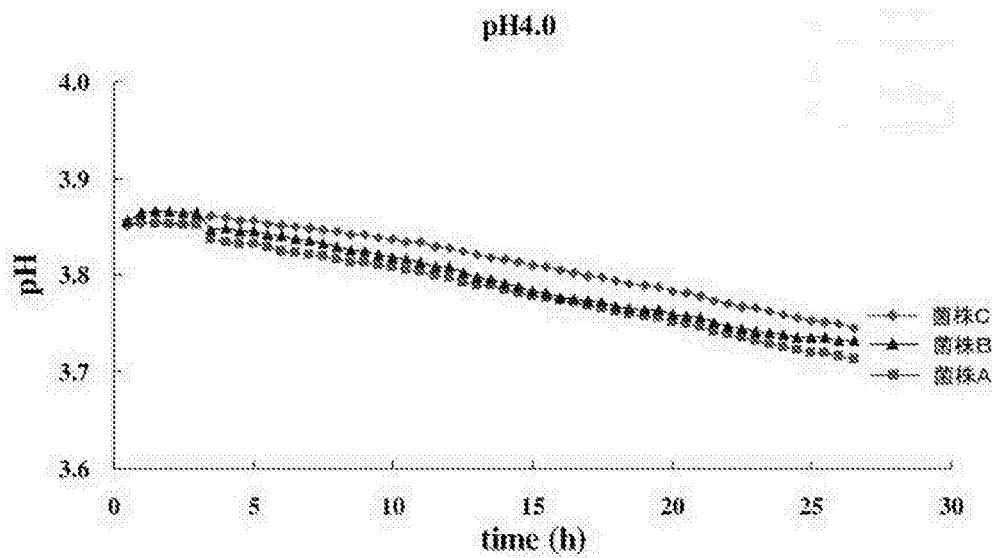
[図1]

図1. 各 *L. bulgaricus* の 43℃の発酵に及ぼす pH (pH : 4.5) の影響

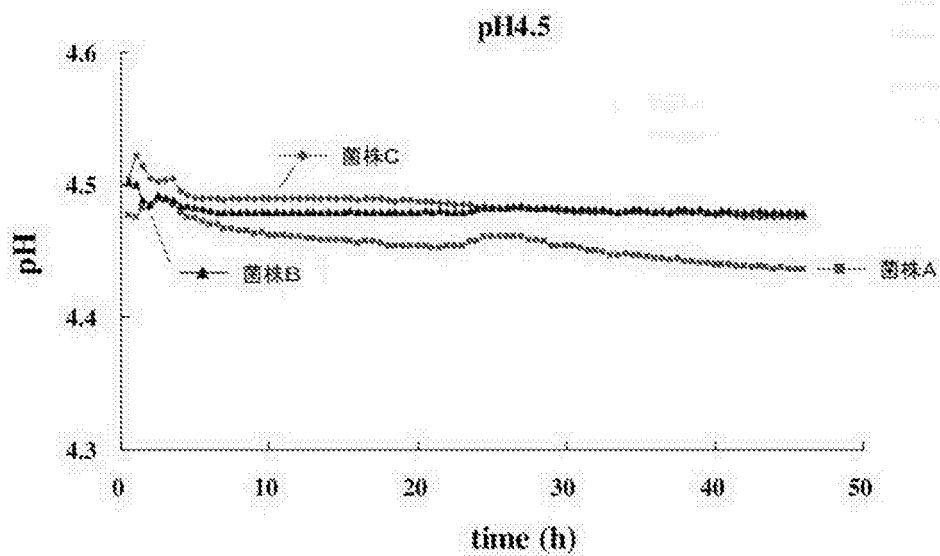
[図2]

図2. 各 *L. bulgaricus* の 43℃の発酵に及ぼす pH (pH : 4.25) の影響

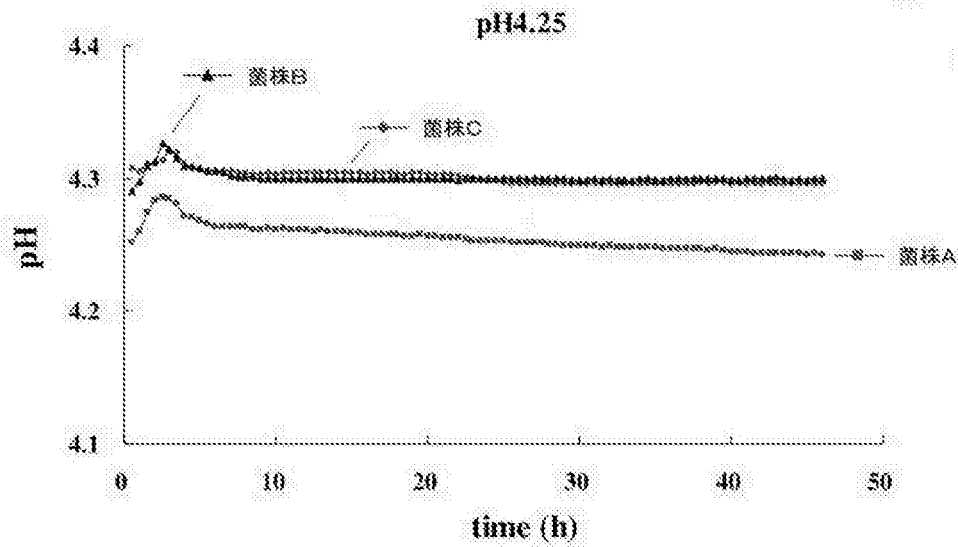
[図3]

図3. 各 *L. bulgaricus* の 43°Cの発酵に及ぼす pH (pH : 4.0) の影響

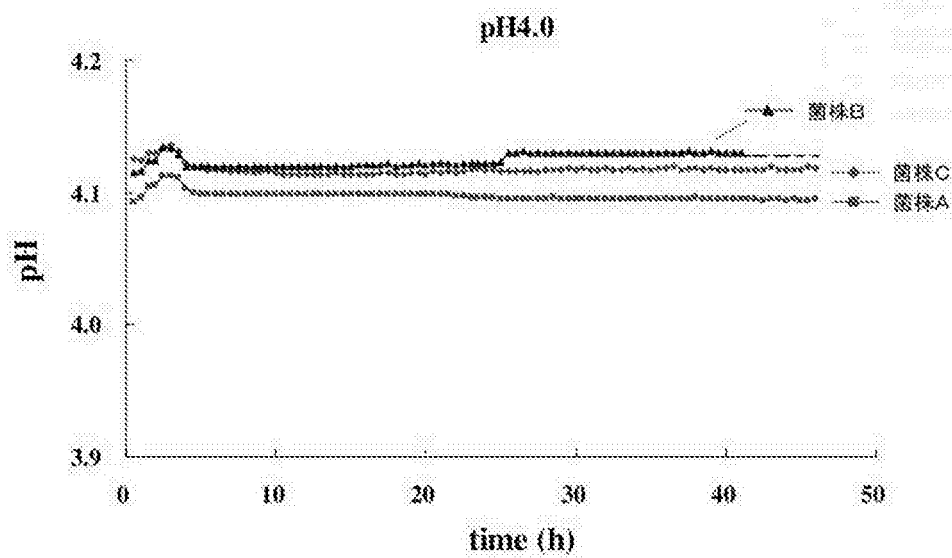
[図4]

図4. 各 *L. bulgaricus* の 10°Cの保存に及ぼす pH (pH : 4.5) の影響

[図5]

図5. 各 *L. bulgaricus* の 10℃の保存に及ぼす pH (pH : 4.25) の影響

[図6]

図6. 各 *L. bulgaricus* の 10℃の保存に及ぼす pH (pH : 4.0) の影響