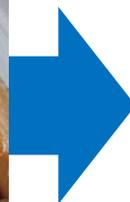


使用済ウメ調味液から油脂を生産

研究のねらい

和歌山県は梅干の生産が国内一であり、近年では、ハチミツなどで味付けをした調味梅干しが主流になっています。一方、調味梅干しは、製造過程で大量の使用済調味液が排出されます。工技センターでは、微生物の力で使用済ウメ調味液をDHAなどの高付加価値油脂に変換する技術を開発し、水処理と物質生産を同時に行う新たなシステムの構築を目指しています。



使用済ウメ調味液

これまでの成果

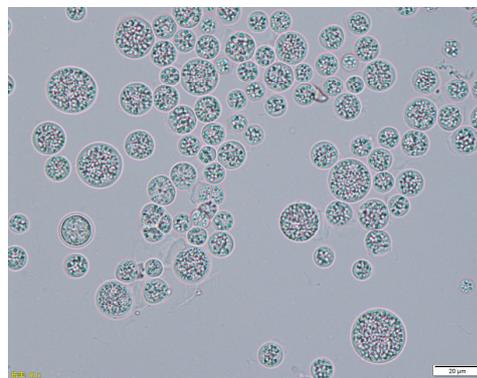
使用済ウメ調味液で生育できる微生物株のスクリーニングを行ったところ、ラビリンチュラ類のオーランチオキトリウム的一种に、良好な生育と、油脂生産性を有する株が発見されました。

実施体制

本研究は、独立行政法人 製品評価技術基盤機構 バイオテクノロジーセンターとの共同研究で実施しています。



オーランチオキトリウムの培養試験



オーランチオキトリウムの顕微鏡写真



抽出した油脂

未利用資源で新しい循環型ビジネスを！