

和歌山県：コア技術確立事業

微生物による未利用資源の活用技術の開発

テーマ1：ウメ調味廃液からの油脂生産技術

本課題では、ウメ調味廃液を原料として油脂を生産できる微生物培養技術を開発する。将来的には、県内の梅干し加工業社から排出されるウメ調味廃液を回収し、これを原料として油脂を生産するシステムを構築する。

調味梅干しの製造



調味漬け

ウメ調味廃液の活用
(処理費用の低減)



ウメ調味廃液

- ・高濃度の糖類
- ・高塩分
- ・生物処理（活性汚泥）が困難
- ・処理費用の高騰

ウメ調味廃液を栄養源として



油脂生産微生物を培養し



油脂へ変換する

コア技術として確立
ウメ調味廃液の油脂への変換技術

工業油脂として利用
新ビジネスへの展開



共同研究
カルチャーコレクションの活用

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

NBRC