

●和歌山県工業技術センターと製品評価技術基盤機構（NITE）との共同研究

和歌山県は梅干生産日本一。しかし大量に排出される調味廃液処理が問題となっていました。この問題を解決するため、微生物の力でDHA（ドコサヘキサエン酸）などの機能性油脂に換える技術開発を行いました。

ウメ栽培



調味漬け



製造・販売



課題



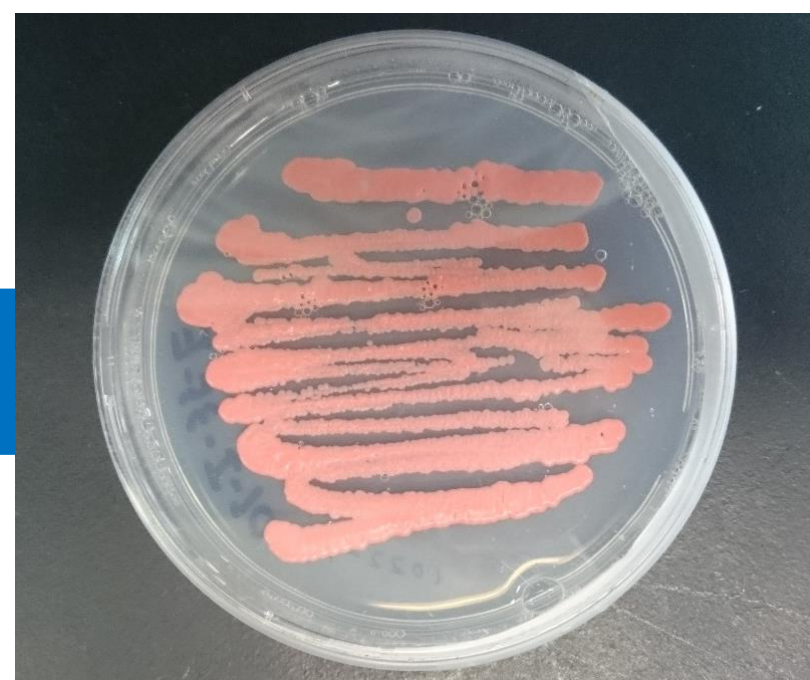
ウメ調味廃液

- ・高濃度の糖分
- ・高塩分
- ・酸性

➤ 生物処理（活性汚泥）が困難
➤ 処理費用の高騰

共同研究

微生物選抜



ウメ調味廃液で育ち、有用油脂を生産する微生物を選抜

培養技術開発



高効率・大量・低コストの培養方法開発

DHAを含有する素材の開発



プラントスケールで培養し、機能性食品のための素材を開発

目標

□ DHA生産を担うパートナー企業の獲得

□ 健康食品として新ビジネスへの展開

本取組にご興味をある方は、下記問い合わせ先までご連絡ください。

和歌山県工業技術センター 食品開発部 中村

住所:和歌山市小倉60番地 TEL:073-477-1271