

中間評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会 平成22年10月8日(金)

研究課題	醗酵食品残渣の有効利用に関する研究	
研究期間	平成21年度～23年度	
	評価項目	平均点
	研究の進捗状況	3.6
	研究内容の妥当性	4.0
	目的達成の可能性	3.8
	期待される研究成果	3.8
	研究継続の必要性	4.2
	総合評点	3.8
<p>本研究は、種類の異なった醗酵食品残渣を原料とし、それぞれの特性を活かしつつ乳酸醗酵を行い、利用価値の高い乳酸を分離精製するという新しい試みであり、自作の酵母エキスを作成して培地成分に利用するなど、成功すれば学術的にも意義が高い。順調に進展しているようであるが、今後の課題として、供試する麹菌や乳酸菌の種類を増やし、優良株を選定することが望まれる。また、最終的な産業廃棄物の量がどの程度になるかなどLCAによる評価が重要となる。</p>		