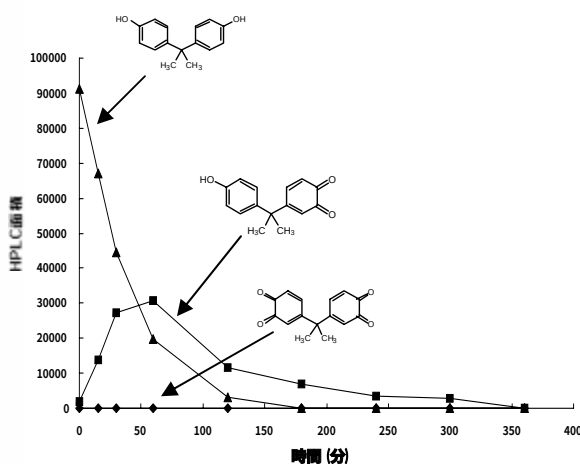
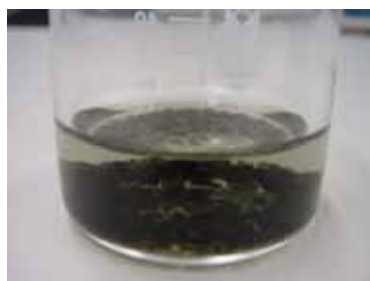
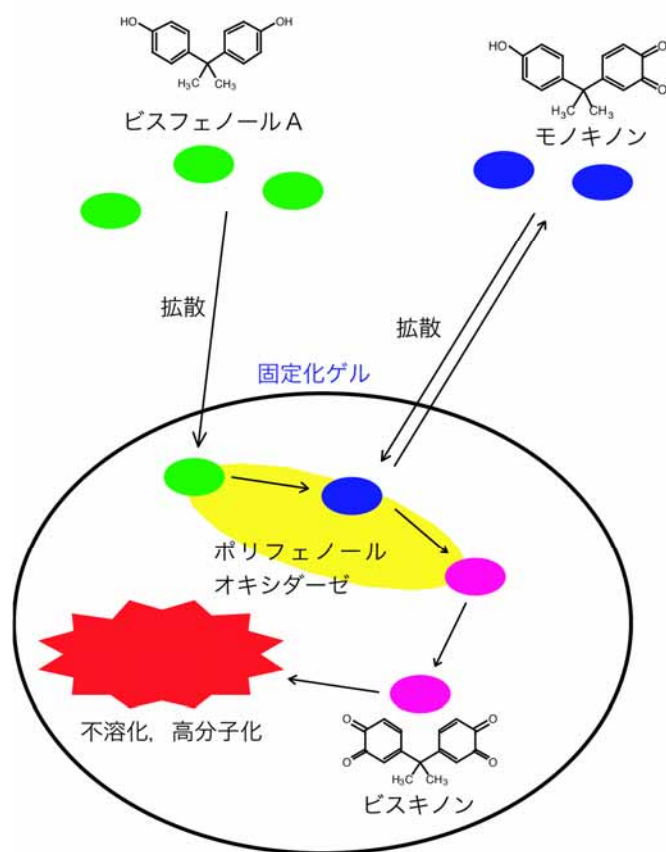


フェノール性内分泌かく乱物質の低減化技術 ー馬鈴薯デンプン製造廃液の利用ー

背景

馬鈴薯デンプンの製造時に発生する廃液の利用, 環境中に排出されたフェノール性内分泌かく乱物質の低減化, これらは共に大きな課題です。一見無関係に思えるこれらの問題ですが, 私たちは馬鈴薯デンプン製造廃液中のポリフェノールオキシダーゼ酵素に着目し, フェノール性内分泌かく乱物質を低減化する技術開発に取り組んでいます。



ビスフェノールAの固定化馬鈴薯酵素による酸化反応

技術の特徴

- ①食品産業廃液を酵素源として有効活用。
- ②固定化酵素にビスフェノールAをトラップ。

今後の展開

- ①安価な酵素源として用途展開。
- ②環境修復技術への応用。



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 小野 裕嗣
所 属: 分析科学部 状態分析研究室

問い合わせ先: 研究交流科 関谷 修三
e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp