

# 発酵食品データベースの構築 — 日本伝統発酵食品の技術を継承し発展の基礎を作る —

技術の特徴

目標

関係者が使える＝使いやすい＋データの質と量

研究の内容

背景

伝統発酵食品のポテンシャルを未来に遺す



## 発酵食品の特長

(原料と比較して)

- 常温で長期保存が可能になる
- 豊かな風味が加わる
- 新たな栄養機能成分が加わる

## 「食品産業技術ロードマップ集」より

伝統的加工技術の体系化に関しては、日本伝統食品研究会を中心に、加工技術情報の収集、継承活動が続けられている。しかしながら、多くの伝統食品製造の中に組み込まれている発酵プロセスに関与する有用微生物の特性把握などは未だ極めて不十分な状態にあり、これまで経験的に伝えられていた乳酸菌や酵母などに関する情報を、体系的にデータベース(DB)化し、管理・蓄積していくことは、伝統加工技術の確実な継承と近代的活用に貢献するだけでなく、これら微生物のポテンシャルを最大限に生かした新しい利用法(例えば、スターター利用)の開発にも役立っていくことになる。さらに、ここでは有用微生物利用技術の新しい展開策とし



方針

ユーザインターフェイスの重視

実施状況

PC版システム開発ほぼ終了、みそを中心とした情報を入力中

発酵食品データベース

一覧フォーム\_食品等

単票フォーム\_発酵食品等

6つの基本DB

データの検索

関連情報の抽出

一覧と詳細

今後の展開

Web版システム  
維持管理組織

