

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 —

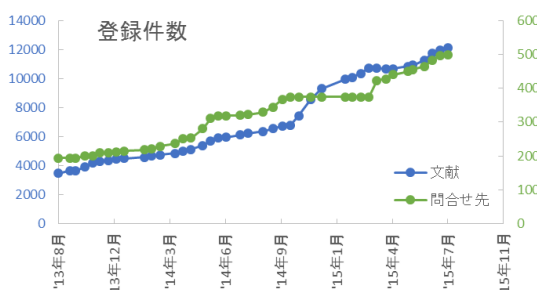
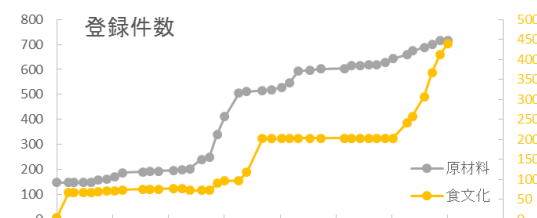
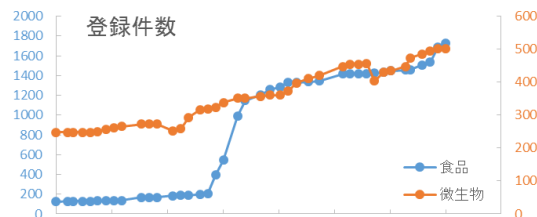
動機 伝統発酵食品をさらに発展させる



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

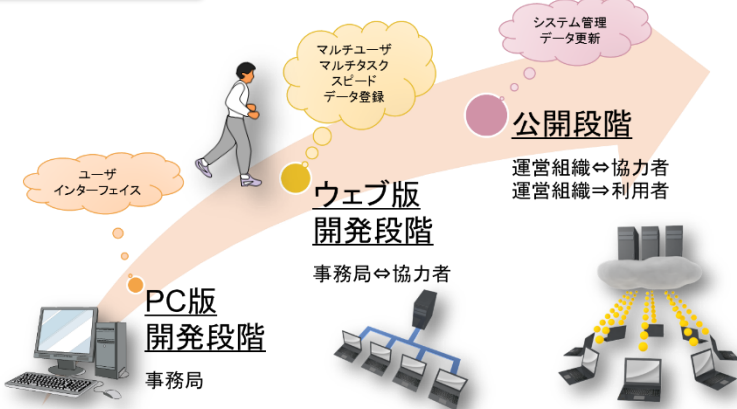
目標 関係者が使えるデータベース
＝使いやすい＋データの質と量



実施状況 PC開発段階がほぼ終了

課題

1. Web版システム開発
2. 本格的データ登録
3. 公開後の運営方針決定



システム開発から公開準備へ

- Web版の早期準備
- 開発体制の拡充

研究支援
— 感謝 —

