

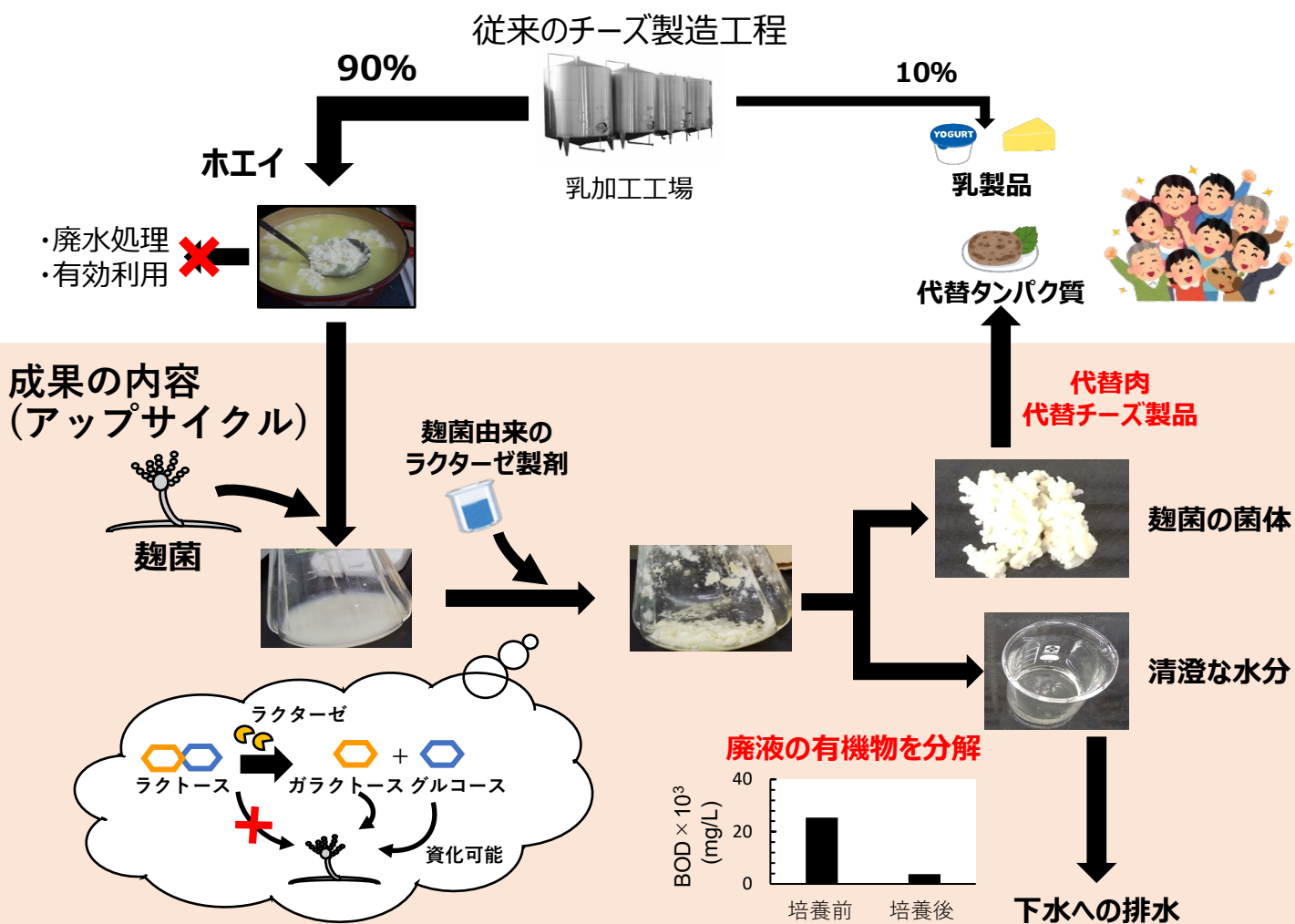
麴菌を用いたホエイのアップサイクル

ー食品製造副産物を原料としたマイコプロテインの製造ー

成果の特徴

- ホエイはチーズやヨーグルトの製造過程で大量に生じる食品製造副産物で、ラクトースなど栄養を豊富に含むことから廃水処理が難しく、有効活用方法も限られています。
- 一方、麴菌の培養菌体はタンパク質を豊富に含み、海外では代替肉や代替チーズの原料として利用されています。

そこで、ホエイを用いて麴菌を培養するアップサイクル技術を開発しました。



想定される用途・連携希望先

ホエイで培養した麴菌菌体は代替肉や代替チーズ製品の原料として利用することが期待されます。ホエイやその他の食品製造副産物の処分にお困りの食品メーカーや微生物の培養設備をお持ちの企業の皆様との連携を希望しています。

参考

真野ら、特願2025-007068、麴菌培養物の製造方法

担当研究者：○菊田浩希、真野潤一
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域