

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

発想が膨らむデータベース

研究の背景

伝統発酵食品のポテンシャルを未来に遺す

伝統発酵食品のメリット

保存性

常温で長期保存

味覚

原材料+α

栄養

原材料+α

「食品産業技術ロードマップ集」より

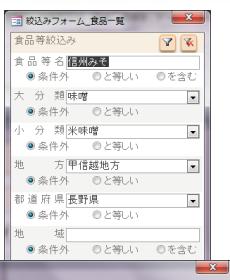
伝統的加工技術の体系化に関しては、日本伝統食品研究会を中心に、加工技術情報の収集、継承活動が続けられている。しかしながら、多くの伝統食品製造の中に組み込まれている発酵プロセスに関与する有用微生物の特性把握などは未だ極めて不十分な状態にあり、これまで経験的に伝えられていた乳酸菌や酵母などに関する情報を、体系的にデータベース(DB)化し、管理・蓄積していくことは、伝統加工技術の確実な継承と近代的活用に貢献するだけでなく、これら微生物のポテンシャルを最大限に生かした新しい利用法(例えば、スターー利用)の開発にも役立っていくことになる。さらに、ここでは有用微生物利用技術の新しい展開策とし



実施状況

2011年より着手

基本設計終了、味噌等のデータ仮入力中
協力者*募集中



*協力のお願い
データの提供、入力
アドバイス
情報交換用MLへの入会
(16名:2012年9月時点)

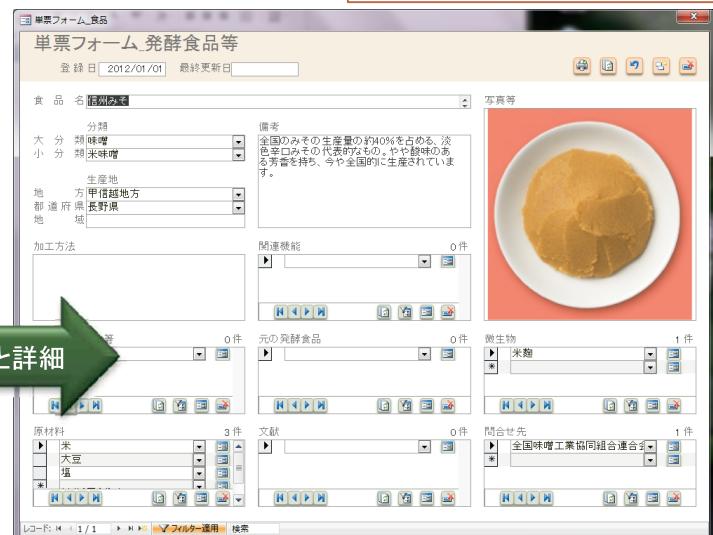
入力データ数(2012年9月時点)
食品等.....120件
微生物.....203件
原材料.....144件
文献.....514件
問合せ先...132件

5つの
基本DB

関連情報の
抽出



一覧と詳細



農研機構

食品総合研究所

代表研究者: 曲山幸生

所 属: 食品工学研究領域 上席研究員

問合せ先: 029-838-8054 maga@affrc.go.jp