

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

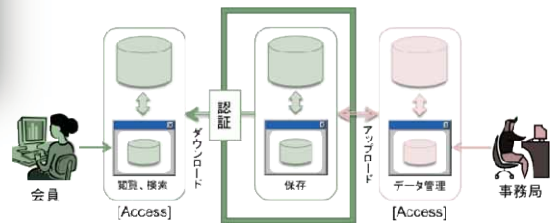
「食品産業技術ロードマップ集」より

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)の開発にも役立つことになる。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



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



2013年7月時点の構成 (農林水産研究情報総合センター)

実施状況

2011年度より着手

基本設計終了、味噌等のデータを入力中

入力データ数(2013年7月時点)

食品等.....125件 微生物.....248件 原材料.....147件
食文化.....4件 文献.....3298件 問合せ先.....194件

開発体制

- 事務局(食総研6名)
システム開発、データ入力
- 外部協力者
アドバイス、データ提供
ML等による情報交換
(30名:2013年7月時点)

