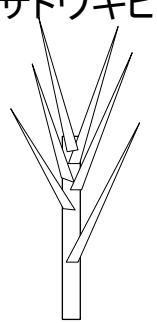
サトウキビ機能性成分の活用による外国産廃糖蜜から脱却したパン酵母製造の確立

目的；将来にわたり国産パン酵母の安定生産を維持する！
波及効果：1）国産廃糖蜜の有効活用　2）パン酵母製造廃液による環境負荷を低減

〔現状〕



製糖残渣；廃糖蜜 →

問題点①
製糖技術の向上により
廃糖蜜の品質の低下

外国産
廃糖蜜

廃糖蜜を用いてパン酵母を製造 →

問題点②
世界情勢により廃糖蜜
の供給が非常に不安定

問題点③
製造廃液の処理が難しく
環境負荷に対する懸念

パン酵母

製パン企業へ供給

問題を一気に
解決するためには

将来的に、良質な廃糖蜜の安定輸入は事実上不可能

大量の外国産廃糖蜜を使わないパン酵母生産系への転換が必須

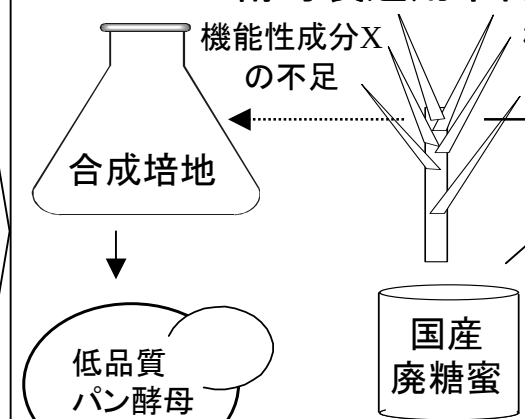
合成培地によるパン酵母製造の試み
（オリエンタル酵母工業）

食総研を中心として、
技術シーズの有機的な連携をはかる

サトウキビと廃糖蜜の機能性成分の解析
（トロピカルテクノセンター）

〔研究フロー〕

パン酵母製造用半合成培地の開発



＊生産量・品質の関係から、国産廃糖蜜
だけではパン酵母製造は困難である

**パン酵母
の安定供給**

**国産廃糖蜜
の有効利用**

**環境負荷
低減**