

シーズについて

■ シーズの説明

魚介類や農産物の残渣及び規格外原料の有効資源化を目的に、原料を高温で微生物処理することで従来よりも短期間にタンパク質分解するとともに、複合的な発酵により、風味に優れた調味液を製造できる。本技術により、マグロの残渣（内臓）やトマトから発酵調味液を製造できた。

■ 想定する活用例、市場

- ・ 地域資源を用いた付加価値の高い新たな加工食品（調味液）の開発
- ・ 農水産業における6次産業化

■ 特許など



マグロ内臓

トマト

ニーズについて

■ マッチングを求める相手

（販路開拓）

本技術により製造された製品の販路開拓に関心のある企業とマッチングしたい

（その他）

魚醤に資する原料（未利用資源）に関する情報を収集したい

所属部署・役職

食産業学群 発酵化学研究室 教授

担当者名

金内 誠

TEL

022-245-1378

FAX

022-245-1378

E-mail

kanauchi@myu.ac.jp

URL

<http://www.myu.ac.jp/>