

12 つくる責任  
つかう責任



3 すべての人に  
健康と福祉を



2 豊かで  
ゼロに

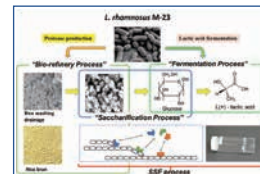
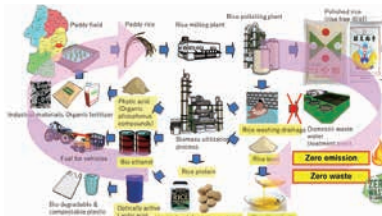


7 2050年-2060年  
に向けて



# 米加工副産物の有価資源化に関する研究

日本の主要農産物であり、主食でもある米は、白米等への加工及び製造時に、著量の米糠、洗米排水などを副生します。本研究では、これらの副産物からアレルギーフリータンパク質、機能性有機リン化合物、バイオプラスチック（生分解性プラスチック）、カロチノイド含有微生物油脂等の有価物の生産を通じて、循環型農業・社会の構築による地域産業・雇用の創出を目指しています。



アレルギーフリー米タンパク質、有機リン化合物の機能性食品等への展開

微生物プロセスによる米副産物からのバイオプラスチック原料（光学活性乳酸）の生産

環境に配慮した米副産物の循環利用技術の開発を通じて、SDGsへの貢献を目指しています。

【担当】

名前: 渡辺昌規

専門分野: バイオマス資源学

連絡先:

mwata@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp