

# 事後評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会

平成24年6月6日(水)

|  |                    |     |
|--|--------------------|-----|
| 研究課題   | 醗酵食品残渣の有効利用に関する研究  |     |
| 研究期間   | 平成21年度～23年度        |     |
|  | 評価項目               | 平均点 |
|  | 1 研究課題選定の妥当性       | 4.2 |
|  | 2 目標の達成度           | 4.0 |
|  | 3 研究成果の活用及び実用化の可能性 | 4.0 |
|  | 4 今後の発展性           | 4.4 |
|  | 5 総合評点             | 4.2 |
| <p>これまで利用されなかった醗酵食品残渣（ブドウ搾り滓、米糠および醤油粕）が、ポリ乳酸の原料となる乳酸を生成する培地成分としての活用ができること、新たな乳酸生成方法を解明したこと、またその際にかかる環境負荷まで明らかにしたことは、研究の目的が達成されたものと判断される。学問的にも意義が高い成果が得られており、また醗酵食品残渣物を再利用する道を拓いた点からも高く評価できる。</p> <p>しかし、本研究にともなう環境負荷の評価では、化学合成により製造された乳酸やポリ乳酸製品との比較を実施してほしかった。また、研究成果の判断としては、実用化のメリットを明らかにすることが必要であり、醗酵食品残渣の培地によるポリ乳酸製造とトウモロコシなどによるポリ乳酸製造のコスト比較も望まれる。</p> <p>本研究を実用化する場合、ブドウの絞り滓など醗酵食品残渣物の回収方法や醤油粕の絶対量不足がネックとなるが、今後も継続して研究を行い、事業化に結びつけるように努力してほしい。</p> |                    |     |