

食品廃棄物ホエーを有効利用するフレーバーを開発

塩野香料株式会社

開発の経緯

- 乳製品を製造する過程で大量の副産物としてホエーが生成されますが、従来は食品廃棄物として取り扱われていました。



ホエー
(乳清)



製品の特長

<製品名:テイストフレーバーPD>

- ホエーにある呈味改善効果や栄養価に着目し、食品に利用されるフレーバーを開発し、ホエーの有効利用を実現しました。
- 九州のオーム乳業で排出されたホエーを利用して、乳業と香料メーカーの共同事業となっています。



フレーバー化



適用分野

- 現在、製品化に目途を付け営業活動を行う一方で、安定性向上など更なる品質改良を進めています。
- 特許を3件申請中であり、技術開発を生かす取り組みを行っています。
- 製品化が進めば、廃棄物の有効利用に役立ち、環境志向製品として注目されると予想されます。

会社情報

企業名:塩野香料株式会社

住所:大阪市中央区道修町3丁目1-6

電話:06-6231-3013

資本金:3億100万円

事業概要:① 香料の製造・販売・輸出入 ② 化成品・飲食品およびその諸原料の製造・販売

③ 医薬品・工業薬品その他化学製品の製造・販売

代表者:塩野秀作

URL:<http://www.shiono-koryo.co.jp/>

設立:昭和4年12月7日

従業員数:240名

SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名:食品リサイクル促進技術開発に係る補助金(平成14年度)

交付機関:農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

採択テーマ:酵素法を利用した食品廃棄物ホエーの機能性食品素材化技術の開発