

リポミセス酵母を利用した低価値食品の有効活用

谷脇 瑞葉

背景

日本の食品廃棄物

2,759万t/年

作物が利用

CO₂

燃料、食品、製品原料

リポミセス酵母

脂肪

広い資化性を持ち、菌体内に中性脂質を蓄積する。

脂肪球

培養

脂質

脂肪

脂肪