

微生物が売れない野菜をパワーUP!



崇城大学

崇城大学(熊本県)大学院 応用微生物工学専攻 博士課程の平田さんは、規格外野菜を活かす研究に取り組んでおり、野菜の「栄養素」「色」「味」「香り」を維持した機能性野菜パウダーの開発と販売に取り組んでいる。さらに、原料である野菜の食物繊維を、微生物の力で整腸作用のある難消化性オリゴ糖へ変換することで、健康増進も期待できる。微生物の力で、食品ロス問題をはじめとした様々なSDGsの問題解決に臨んでいる。