



宮城学院高等学校 自然科学班

宮城県仙台市青葉区桜ヶ丘9丁目1-1

食用廃油の資源化



Action

パンやお酒をつくるのに用いられる単細胞の微生物がコウボで、市販されているドライイーストが身近なコウボです。乾燥するとタンパク質を多く含む粉状になります。加工食品の成分表示を見てみると、食品に酵母エキスやコウボそのものが加工時に使われています。これを用いることで、栄養価の高い食品になります。コウボを培養するには、糖分が必要で人が直接食することができる食糧と競合します。そこで、フライや天ぷらに用いられた後の廃棄物になる食用廃油を食べることができるコウボを探してきて、コウボにタンパク質をつくらせ食糧や飼料にすることを目指す研究をおこなっています。国際機関が問題視しているタンパク質危機の解決策を目指しています。これは、食用廃油による水質汚染などの環境問題と食料問題の同時解決ができるものです。