令和８年度 食品・化学部会

評価区分	研究課題名	試験研究機関名	評価結果
事前	植物タンパクを活用した代替食品の開発ー豆類とグルテンの利用ー	工業技術センター	実施
	モズクフコイダンの抽出条件と分子量について	工業技術センター	実施
	微生物制御法確立による地域発酵産業の高効率化および高品質化	工業技術センター	実施
	キリング方法および微生物接種がバニラビーンズの香りに及ぼす影響	工業技術センター	実施
中間	生物資源の環境素材利用に関する研究開発	工業技術センター	継続
	藍染めに関わる微生物の生育特性	工業技術センター	継続
事後	海洋生分解性樹脂の開発	工業技術センター	目標通り
	電気伝導度を指標とする藍染液調整方法の検討	工業技術センター	目標通り
	県内健康食品における品質（成分の含量均一性）調査	工業技術センター	目標通り
	植物タンパクを活用した代替食品の開発（チーズ様食品の開発）	工業技術センター	目標通り
	沖縄県産コーヒーの乳酸発酵技術および乾燥技術の確立	工業技術センター	目標通り
	もずくの簡易的な評価法の検討と抽出工程の収量についての検証	工業技術センター	目標通り
追跡	黒糖品質検査指導	工業技術センター	ある程度されている
	黒麹菌を用いた新しいとうふようの開発	工業技術センター	ある程度されている
	県産食材を活用した畜産加工技術の開発 ーシークヮーサー上層パルプの活用技術開発(1)中和法ー	工業技術センター	ある程度されている
	県産食材を活用した畜産加工技術の開発 ーシークヮーサー上層パルプの活用技術開発(2)クエン酸除去法ー	工業技術センター	ある程度されている
	発酵技術を活用した紅芋加工品の開発	工業技術センター	十分されている
	県産メタン発酵槽の効率化に関する研究開発	工業技術センター	ある程度されている
	沖縄県内の乾式メタン発酵原料評価に関する研究開発	工業技術センター	ある程度されている