

醸造

焼酎かすを飼料へ廃棄物の有効利用

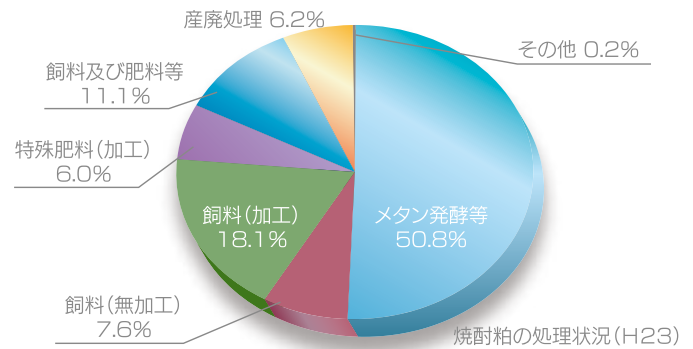
乳酸発酵技術を活用して食品廃棄物の有効活用に取り組みました。
県内で排出される焼酎粕を保存性の高い飼料へリサイクル。廃棄コストの削減に貢献。

現状と課題

宮崎県内で排出される焼酎粕は、年間254,084kl(平成23酒造年度)もあります。

1980年に批准したロンドン条約により海洋投棄が禁止され、宮崎県では畑地還元もできないため、産業廃棄物として処分しなければならなくなりました。

飼料価格も高騰していることから焼酎粕の飼料化に取り組みました。



課題への取組



腐敗した焼酎粕

焼酎粕は、腐敗しやすいので、乳酸発酵により長期保存を可能としました。



農家に発酵タンクを設置し、焼酎粕飼料化の実証試験を行いました。

県内の焼酎製造業者では、50トンタンクで焼酎粕の乳酸発酵を行い、畜産農家が取りに来て飼料として利用しています。

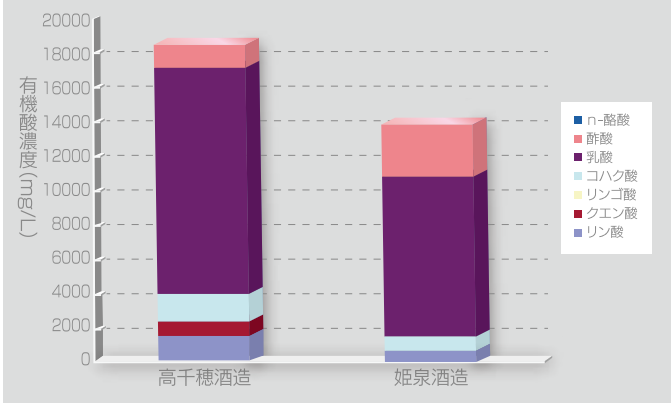


成果・アピールポイント(企業の皆様へ)

- 焼酎廃棄物の処理にお困りの方
- 食品廃棄物の乳酸発酵による処理試験を実施したい方

安定した乳酸発酵の例

乳酸が9000mg/L以上生成されており、保存性の高い焼酎粕となっている。
【発酵条件】焼酎粕1トンに糖蜜9Lと乳酸菌製剤500gを添加した。



今後の取組

焼酎粕だけでなく、おからやふすまなどの食品廃棄物を資源として有効に活用するために、アミノ酸などの栄養成分を増加させる技術に取り組んでいます。



おから



ふすま

