

令和7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
事前	おきなわそば地産地消プロジェクト推進事業（沖縄そば試作検証）	工業技術センター	実施
	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	実施
	紅麹の安全な産業利用を可能にする生産技術の開発	工業技術センター	実施
中間	単離化合物の活用による沖縄天然物ライブラリの構築	工業技術センター	継続
事後	亜熱帯生物資源を利用した健康食品・化粧品の品質向上対策	工業技術センター	目標通り
	県産柑橘類の機能性成分に関する研究	工業技術センター	目標通り
	様々なカメ香による官能評価マッピングの作成及び試醸酒ライブラリの活用による製品開発支援	工業技術センター	目標通り
	海ブドウ乾燥技術の開発	工業技術センター	目標以上
	沖縄県産コーヒーの発酵技術の確立	工業技術センター	目標以上
	乾式メタン発酵に関する研究開発	工業技術センター	目標通り
追跡	天然藍染め染料に関する研究	工業技術センター	ある程度活用されている
	プラスチック分解酵素生産技術の開発	工業技術センター	あまり活用されていない
	未利用バイオマス資源の藻類栄養源としての有効活用	工業技術センター	十分活用されている
	沖縄県産タマヌオイルの紫外線防御物質の解明	工業技術センター	十分活用されている
	コンパウンド用セルロースマイクロファイバーの開発	工業技術センター	ある程度活用されている
	バガスの1年間の保管技術の開発	工業技術センター	ある程度活用されている
	無電極UVCランプを用いた衛生機器の開発	工業技術センター	あまり活用されていない