

青ミカン皮から薬成分抽出



国際会議で最優秀賞に輝いた星野倫太郎さん(左端)ら

川崎の食品研究所、新技術を開発

川崎町の一般財団法人「マルボシ酢・アスキー食品技術研究所」が、高温と高圧力にした水と二酸化炭素(CO₂)を溶媒として、青ミカンの残りかすから医薬品などに用いられるフラボノイドの成分を抽出する新しい技術を開発した。従来よりも、安全な溶媒を使った新技術として注目を集めるとみられ、同研究所は実用化を目指す。(小川哲雄)

今回の技術では、これまで持つ「超臨界流体」の状態で別々の溶媒として使われ、状態を作り出すことで、血圧を下げる効果があるフラボノイドから抗がん、抗アレルギートといった作用が異なる

国際会議で最優秀賞受賞 ■ 実用化目指す

なる3種類の成分を取り出すことに成功した。従来使われている化学物質の溶媒よりも安全性が高いという。

研究所では、果汁を搾って廃棄される皮を有効活用する研究などを進めており、今回は、名古屋大や九州工業大、熊本大などと協力した。新技術は、同研究所の研究者で名古屋大大学院でも学んでいる星野倫太郎さん(25)(田川市猪国)がリーダーを務める9人で開発した。

この研究成果は、「超臨界流体」をテーマに台湾で10月に開かれた国際会議で、星野さんが発表。7か国・地域から106団体が参加し、最優秀賞に選ばれた18団体に入った。星野さんは「励みになった。さらに研究を進めたい」と意欲を見せた。

研究所の指導研究員、星野宗広さん(48)は「安全で安心できる製造過程で、薬などの原料が抽出できる。実用化を考えたい」としている。