

2013年(平成25年)11月17日(日)

## 果汁搾りかすから効率よく油分抽出

川崎町の一般財団法人「マルボン酢・アスキー食品技術研究所」の研究員で熊本大大学院博士課程で学ぶ岩井秀雄さん(32)の研究発表が、九州地区の化学工学会分野の大学院で学生が対象の「化学工学会九州支部学生賞」を受賞した。同研究所からは、昨年も末次卓也理事長(31)が同じ賞を受けている。

【荒木俊雄】

岩井さんの発表は、し、省力化できたとい  
う。

岩井さんの発表は、し、省力化できたとい  
う。  
ゆずなどのかんきつ類  
の搾りかすから、主に  
2種類の油分を同時に  
抽出・分離するという  
研究内容。従来、果皮  
からは香料などの原料  
となる精油(エッセン  
シャルオイル)を、種  
からは食用油の主成分  
となるトリグリセリド  
を別々に抽出していた  
が、高温高圧の超臨界  
状態の二酸化炭素を使  
つた抽出法で同時かつ  
て、かんきつ類果汁の  
高精度で抽出・分離  
加工・販売会社アスキ  
ー研究所はマルボン酢

ーが7月に設立。研究所を含む3社は、主に(48)は「日本ではかんきつ類の搾りかすから精油などを抽出する研究で成果を上げ、い」と話している。

これまで69の研究論文  
を発表し、15件の特許  
を取得している。3社

## 化学工学会学生賞を受賞

川崎町のマルボン酢・アスキー食品技術研究所 2年連続の快挙



受賞を喜ぶ(左から)星野会長、末次理事長、  
研究員の岩井さん、松原さん