

# 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「マルボシ酢・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分野の大学院で学ぶ学生が対象の「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ゆずなどのかんきつ類。

の搾りかすから、主に 化学工学会九州支部2種類の油分を同時に の学生賞は研究内容だ抽出・分離するという けでなく、学生のプレ研究内容。従来、果皮 ゼンテーション能力もからは香料などの原料 審査対象。熊本市であったとなる精油(エッセン った今年の審査会(博士課程)には九州各地からは食用油の主成分 から5人が選抜され、となるトリグリセリド 同研究所から岩井さんを別々に抽出していた と松原輝明さん(31)のが、高温高圧の超臨界 2人が発表した。状態の二酸化炭素を使 研究所はマルボシ酢った抽出法で同時かつ と、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

## 化学工学会学生賞を受賞

川崎町のマルボシ酢・アスキー食品技術研究所 2年連続の快挙

1が7月に設立。研究所を含む3社は、主に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社を束ねる星野宗広会長(48)は「日本ではかんきつ系の研究は遅れており、実用化を急ぎたい」と話している。



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