

優秀技術賞 株式会社岩本亀太郎本店（伝統産業部門）

限外濾過膜を利用した精製柿渋

開発背景

従来の柿渋は特有の不快感な発酵臭により商品へのにおい移り問題、用途開発・流通拡大の妨げに対応

・ 柿渋主成分（柿タンニン）

⇒ **高分子**

・ においの原因（柿タンニン以外の夾雑物）

⇒ **低分子**

限外濾過膜で解決

限外濾過膜（UF膜）

高分子物質（柿タンニン）

低分子物質（水・糖・アミノ酸・有機酸 等）

精製柿渋の工業化の実現

Point 1 化学的処理が不要

物理的な濾過だけで精製しているため、安全性が高い。

Point 2 効率的かつ多量生産システム

分子サイズによるふるい分けを機能とし、柿タンニンを効率よく回収できるので、一度に多量に生産できる。

Point 3 柿タンニンの規格化が可能

分子サイズによる規格化が可能になり、用途によって柿渋製品の種類が可能になった。

Point 4 タンニン濃度の調整が可能

お客様のニーズに合わせて柿渋製品の種類が可能になった。

【使用例】

- 清酒・みりん清澄剤（除タンパク）
- 染料、塗料
- 石鹸、シャンプー、消臭剤の原材料

