

食品産業部会 活動成果中間報告

— 愛媛セルロースナノファイバー関連産業振興事業 (H28~30) —

参画機関：食品産業技術センター、会員企業5社

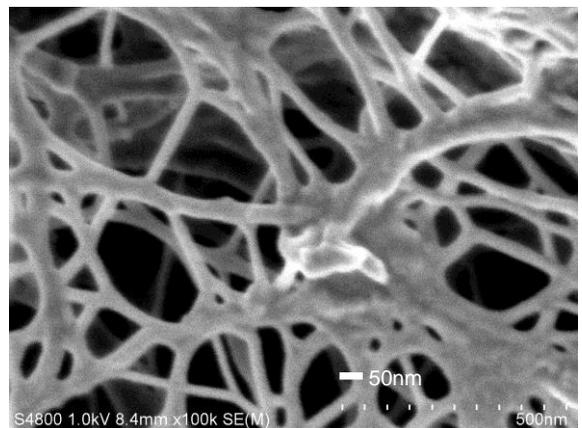
本県特有の地域資源である柑橘類の加工残渣には、CNFの原料となるセルロースが多く存在することから、会員企業と共同で、低コストで効率的なCNFの製造技術や、製造したCNF（柑橘ナノファイバー）の保存技術等について検討しました。

ディスクミル等を用いた柑橘ナノファイバーの製造技術検討

- ・ディスクミル等を用いて、温州ミカン、河内晩柑、伊予柑の果皮をナノファイバー化したペースト（柑橘ナノファイバー）を試作することができた。
- ・電子顕微鏡により、柑橘ナノファイバーの性状を観察するとともに、粘度計による物性評価を実施した。



柑橘ナノファイバー



電子顕微鏡写真

柑橘ナノファイバーの保存技術等の検討

- ・柑橘ナノファイバーの殺菌条件等について検討を行った。

昨年度からの部会活動の成果を活用し、今年度から「愛媛産柑橘ナノファイバー実用化事業」を実施して、柑橘由来のCNFの製造方法、新規用途の利用研究等に取り組んでいます。