

## シイタケ軸の抽出エキス

# マツタケの香り

# 高濃度で分離

酒類処理装置の開発・販売を手掛けるナノミストテクノロジーズ（鳴門市）と県立工業技術センター（徳島市）が、シイタケの軸からマツタケの香りの主成分「1オクテン3オール」を高濃度で抽出することに成功した。同社の「超音波霧化分離技術」を活用した。今後、香り成分をフレンドしたうま味エキスを商品化し、飲食店などに売り込んでいく。

## ナノミスト（鳴門）と県工技

超音波霧化分離技術 組み。香り成分は霧状は液体に超音波を当て になり、うま味成分は霧状にし、冷却後に 霧化せずに液体のまま特定成分を抽出する仕 残る特徴がある。

## うま味調味料 商品化目指す



シイタケの軸とマツタケの香りの主成分を高濃度で抽出した「回収液」

ナノミスト社は、工業技術センターがシイタケ軸から抽出した原液に超音波を当てる際、温度管理を工夫し、香り成分を集めた回収液とうま味成分を残した濃縮液に分離させた。

ナノミスト社は、工業技術センターで回収液を分析したところ、他の香り成分は霧化に伴って薄まっていたが、マツタケ以外の未利用食品でも超音波の分離技術で成分を集めた回収液と「1オクテン3オール」は含有量に変化がなく、高濃度で残っていた。

（大塚康代）

シイタケ軸の多くは堆肥として利用されたり廃棄されたりしている。生産者から相談を受けた同社が、自社の分離技術を応用した軸の利用を工技センターに提案し、共同研究を進めていた。

同社は回収液と濃縮液をフレンドし、マツタケに近い香りを引き出す調味料を作り、食品メーカーや飲食店に売り込むことを検討している。松浦一雄代表取締役は「研究は6次産業化の一環。シイタケ以外の未利用食品でも超音波の分離技術で成分を集めた回収液と「1オクテン3オール」は含有量に変化がなく、高濃度で残っていた。」と話している。