

植物からの香料成分の抽出

～アロマオイルの抽出～

大角理人

アロマオイル

天然物

香料

研究室の所在：物質工学科棟2階

・なぜこの研究をしているの？

植物の花や葉のなかにはいい香りを発するものが多数あり、その香り成分を凝縮した液はアロマオイルと呼ばれ、多くの人に親しまれています。そのアロマオイルは作成にコストが大きくかかるため、低コストかつ高効率でアロマオイルを得る方法の開発を目的としています。

・具体的に今やっているのはどんなこと？

従来行われているアロマオイル作成方法（水蒸気蒸留法や圧搾法等）では例えば熱に弱い香料成分には適用できず、圧搾法では不純物が混じりやすく香料が劣化しやすいという問題点があります。今やっていることとして、特殊な溶剤を用いて高い効率で香料成分を取り出すことを行っています。

・研究成果はどのようなモノやコトに役立つの？

実際にアロマオイルとしての製品化はもちろんのこと、香料成分は廃棄された植物（みかんの皮など）からもとりだせるので、廃棄物の再資源化にもつながり、環境問題の解決にも大きく貢献できます。