

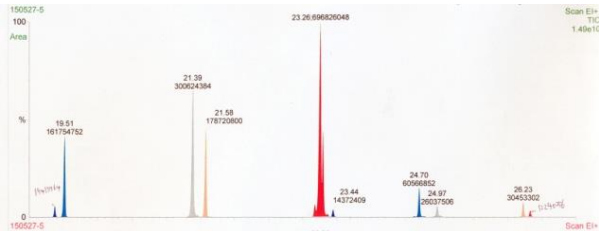
## 工業用鯨油の商品化支援

### ■研究の概要

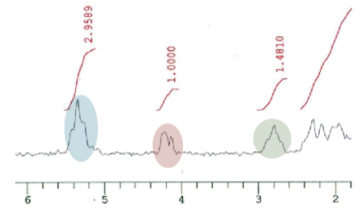
水産加工会社から排出される鯨油は、独特の臭気を有するため利用されことなく廃棄されるという問題がありました。そこで、原料鯨油の状態と用途に応じた鯨油の精製法を確立し、国内唯一（平成27年5月時点）の工業用鯨油として商品化するための支援を行いました。

### ■研究の項目

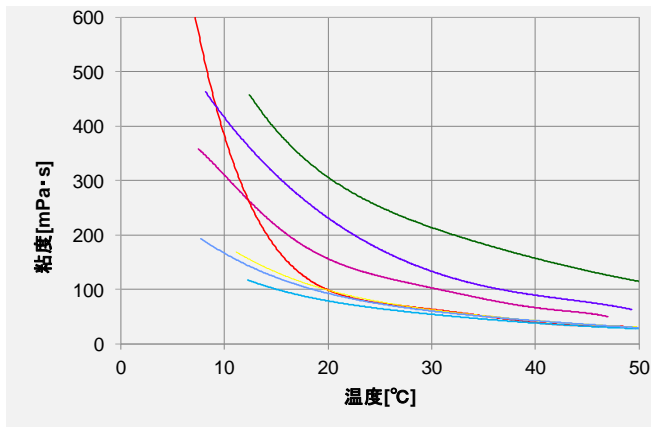
- ①ガスクロマトグラフ質量分析装置による鯨油の脂肪酸組成および臭気成分の分析
- ②核磁気共鳴分光器を用いたヨウ素価の簡易分析
- ③種々の化学反応を利用した鯨油の高粘度化等の特性向上



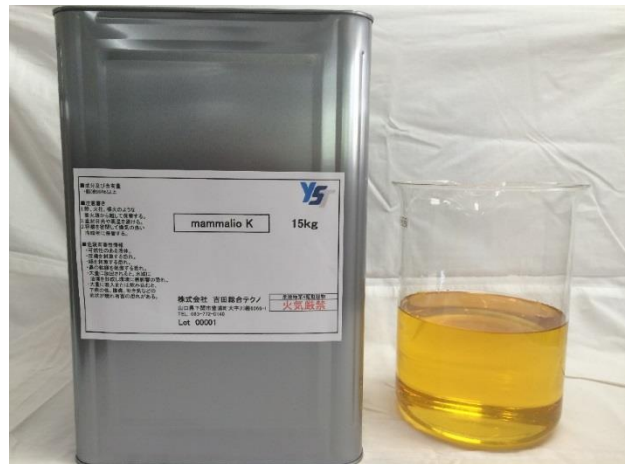
鯨油の脂肪酸組成分析



ヨウ素価の簡易分析



化学反応による高粘度化



商品(mammalio K)の外観

### ■研究の成果

- ①水産加工会社から排出される鯨油を分析し、用途に応じた精製法を確立しました。
- ②精製された鯨油は工業用鯨油『mammalio oil』（商願2015-15500）として平成27年5月に商品化されました。