

うろこからコラーゲン効率的抽出

カンダ技工が新技術開発

専用プラント稼働、量産へ

化粧品などに売り込み

機械製造販売のカンダ技工（米子市河崎、中山清社長）は、鳥取県産業技術センター応用技術部（境港市中野町）と共同で、魚のうろこからコラーゲンを効率的に抽出する新技術を開発。境港市内に専用プラントを建設しこのほど稼働、生産を開始した。現在、サンプル出荷しており、今後、量産体制を敷いて化粧品や食品メーカーなどに販売する。

同社は今年三月から同

技術部と共同研究をスタート。これまでに魚のうろこを使った水溶性コラーゲンを商品化して販売したが、従来の方法では抽出量に限界があったため、低コストで量産できる方法の開発に取り組んだ。

抽出量は従来の抽出方法に比べて10%程度のコラーゲンを抽出するのがやっとだった。特許申請した新技術は抽出量を90%程度まで引き上げた。また、熱水抽出法と比べてコラーゲンの濃度や分子量が安定し、体内での消化吸収率も向上するという。抽出したコラーゲンの粉末はおいがな

く、純白に近く、味もほとんどしないため、多様な食品への添加が考えられる。

同社は専用プラントを境港市中野町に建設、稼働させた。生産能力は日産百キロで、年間生産量は二十四ト。当初は年間十二ト程度を生産する計画。初年度の年間売上高を八千万円と見込んでいる。

同社は、うろこから採取したコラーゲンの消化吸収率の高さをアピールし、化粧品や食品、医療関連メーカー向けに営業強化する考え。

うろこの原料供給と取引先の開拓は、業務提携した夢みなと貿易（境港市竹内団地）が進める。



新技術を使って魚のうろこから抽出したコラーゲン粉末