

## 掲載企業募集中!!

### 機能的酵素分解ゴマ

澤産業株式会社

- 代表者／澤野 悦雄
- 業 種／食品製造販売
- TEL／0836-67-0113
- URL／<http://www.urban.ne.jp/home/sawas/>
- 所在地／宇部市大字船木170番地
- FAX／0836-67-1384
- Eメール／[sawas@ymg.urban.ne.jp](mailto:sawas@ymg.urban.ne.jp)

### ゴマ・ミールからつくる機能的酵素分解ゴマ 山口県から発信する新しいエコ技術

#### ○ゴマは体に良い食べ物

ゴマは、昔から「体に良い食べ物」と言われてきました。ゴマの成分の約52%が脂質で、これはリノール酸やオレイン酸などの不飽和脂肪酸を主体とした良質な脂肪酸です。その他、たんぱく質、炭水化物などが多く含まれています。

#### ○ゴマのすべてを有効活用

ゴマから油（ゴマ油）を搾った後に残る搾油粕が「ゴマ・ミール」です。良質なゴマ油を作るには、ゴマに含まれている脂質全部ではなく3割程度しか搾り出しません。したがって「ゴマ・ミール」には、脂分が残っていることで二次利用が困難であり、多くの栄養分が残っておりながら利用価値がなく、家畜の飼料か、廃棄物同様の扱いをされてきました。

弊社ではこの「ゴマ・ミール」を酵素分解する技術を開発し、脂分「ゴマ・ミール」をペースト状またはパウダー状に加工できるようになりました。これで食物繊維が豊富で、抗酸化性に優れている不飽和油脂を含んでいる「ゴマ・ミール」を、有効活用でき高付加価値商品にすることが可能になりました（特許出願中）。

#### ○山口県産黒ゴマ

現在、萩市内で「黒ゴマ」が生産されています。この「山口県産黒ゴマ」は、食材への安心・安全確保の観点から生産が始められたのですが、ここでも大量に発生する「ゴマ・ミール」の処理が課題でした。この処理方法について弊社へ相談が持ちかけられたことが、今回の技術開発のきっかけになりました。

ペースト、またはパウダー状に加工された「山口県産黒ゴマのゴマ・ミール」は、菓子やパン、麺類や調味料などに添加物として利用できます。

また、天然黒色素としても利用できます。

●弊社は、包装容器、アパレルメーカーとして1951（昭和26）年に創業しましたが、今ではバイオテクノロジー関係の事業に特化しています。バイオ食品のパイオニアとして、ゼロエミッションによる高度利用技術を開発し、機能的食品として高付加価値化するなど、独自の分野を形成しています。



【山口県産黒ゴマ】



【ペースト状ゴマ・ミール】



【商品化例「黒胡麻麺」】

- ◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。  
財団法人山口経済研究所 担当：井本 TEL：083-268-1155 FAX：083-268-1166