

琉球大学学術リポジトリ

ケーンセバレーションテクノロジーを用いたサトウ キビの総合利用

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮城, 貞夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016778

ケーセパレーションテクノロジーを用いた サトウキビの综合利用

第一製糖株式会社 取締役工務部長 宮城 貞夫

現在の国産糖産業を支えている支持価格制度はコスト構成上からいえば、サトウキビ及びビートから主として砂糖のみを回収しこれを政府が買上げ支持する仕組みで成立しているといつてよいだろう。

もし仮に、更に効率のよい新処理システムにより砂糖以外の、高付加価値製品類をも同時多量に生産販売出来るものとすれば、砂糖の売上げ価格にかかるコスト負担はその分より軽減化出来ることとなり、従つて論理的にいつて砂糖価格はそれだけ低減化可能となる。

更に望ましい形は、もしその新開発製品類がその地域に於いて特別に育種栽培された原料成分に基づく特徴的なものであればその際の製品類はその地域特産のものとなつて独占的或いは相当コスト的にも有利なものとなり、現在かまびすしくなつてゐる内外価格差の縮小問題もより容易に解決出来るものと思われる。唯、現行のサトウキビ処理方式であるミル方式やデフューザー方式では、その原料処理の第一段階に於いて原料を全量混合破碎圧搾抽出する方式となつてゐる為には砂糖の回収に主力を傾注すれば他の含有有用成分類の方は一括してバガスやフィルターケーキ及び糖蜜等に移行せしめられることとなり結局同時回収が困難である。もし仮に別途これらから改めて有用成分を分離回収しようとしても不純物の濃度が高い所からその処理費用は結果的に相当な高コストとなつてしまふこととなる。従つてミル方式下でのこれら製糖副産物は現在殆んど無処理のまま超低価格販売処分される結果となつており、それが又結果的に砂糖価格のみに全経営負担がかかることとなつて、結局砂糖の価格は高いものとなつてしまふのだらうと思われる。

その点、今回御紹介するケーセパレーションシステムを用いるプロセスの場合は原理的に原料処理の第一段階に於いてまずサトウキビをうすい最外表皮の部分（Dermax）と堅い厚い皮の部分（ComRind）、そして白色内実部（ComFith）の3つの部分に3分割出来る特徴がある所から砂糖の回収は勿論のことその他の有用成分も3部分から分離回収が容易であり従つてサトウキビの综合利用上大変有利となる。唯、本テクノロジーは新開発のシステムである為には未だ未知の部分が多く、その作動原理や効率等理解困難不明な点が多く直ちに運転中の状態を実際に観察確認する必要があるということとなり、先般視察団を編成してジャマイカのニューケープロダクツ社での、実際に4～5種類の製品を生産している事例を視察確認してまいりました。本日はエクアドルのマルカ工場の実施例をも併せて参考にしつつこれら2工場の多品種少量生産の模様を御紹介申し上げ、今後の皆様方のサトウキビ综合利用研究の一助とすべく御参考に供する次第である。