



花の香りと色の抽出製造法

地方独立行政法人青森県産業技術センター

特許番号:第6028148号

発明の名称:花の香りと色の抽出製造法

特許技術の概要

花の香りと色の抽出製造法に関する技術。

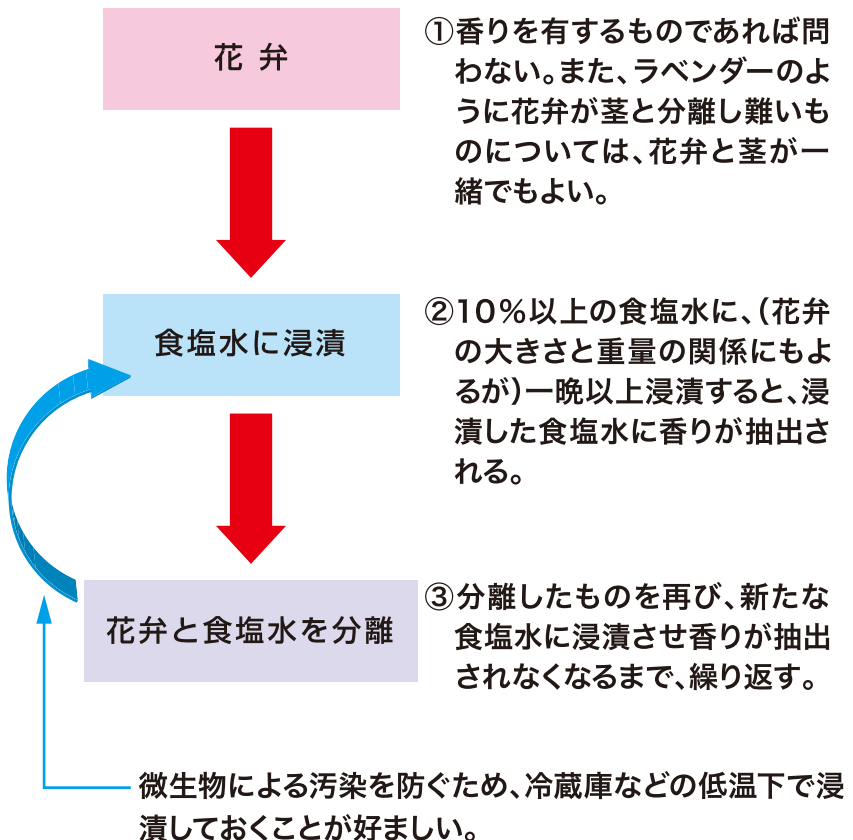
花卉を10%以上の食塩水に一晩以上浸漬し、その後、花卉を取り除くと、食塩水に香りと色が抽出される。

食塩水を減圧下で蒸発させ、蒸発した水を冷却して集めると、食塩が除去された香りを有する水が得られる。

花の香は熱に弱く、水蒸気蒸留法を使用することはできなかった。

従来は、主に有機溶剤が用いられている。本特許の製造方法は、大規模な設備や有機溶剤を使わずに花から香を得ることができる。

【香りの抽出製造工程】



応用例・活用アイデア

○花卉から取り出した香りを使った食品、化粧品、日用品の製造、販売。