

『雪対策功労賞』受賞

リンゴの搾り粕とホタテ貝殻を原料とした
非塩素系凍結防止剤の製造



青森県の主要産物リンゴとホタテを加工する際に排出される、リンゴの搾り粕とホタテ貝殻を利用し、環境に優しい凍結防止剤（酢酸カルシウム）を開発したものです。実験では、現在主流となっている塩素系凍結防止剤と同等の効果があることが検証されており、販売会社設立など、製品化に向けた取組みが行われています。産業廃棄物を材料に利用することにより廃棄物の減量化に寄与しており、地域経済、環境への大きな効果が期待されています。



実施機関：
青森県工業総合研究
センター等6機関