

特許の名称	発明者	出願番号 (出願年月日)	公開番号 (公開年月日)	登録番号 (登録年月日)	実施許諾
酒類蒸留廃液の処理方法	樋田宣英、後藤文治、他	平 5-300764 (H5.11.8)	H07-148497 (H7.6.13)	2592399 (H8.12.19)	
<p>権利の内容【要約】</p> <p>【構成】 トリコスポロン属菌及び植物繊維を用いて酒類蒸留廃液を処理する。</p> <p>【効果】 微生物と植物繊維処理との併用によって廃液中の固形物がごく短時間に凝集して固液分離が短時間に行われ、その結果、高固形分、高粘度の蒸留廃水の効率的処理が可能となる。</p> <p>【特許請求の範囲】</p> <p>【請求項1】 酒類蒸留廃液に植物性繊維及び／又はその含有物とともにトリコスポロン属酵母を添加して廃液中の固形物を凝集せしめることを特徴とする酒類蒸留廃液の処理方法。【請求項2】 トリコスポロン属酵母がトリコスポロン スピーシーズ M111(FERM P-11960)であることを特徴とする請求項1に記載の方法。【請求項3】 酒類蒸留廃液が、麦、米、ソバ等を原料とした焼酎蒸留廃液及び／又はアルコール蒸留廃液であること、を特徴とする請求項1又は請求項2に記載の方法。【請求項4】 植物性繊維が、植物繊維製品、農産製造粕、発酵粕、木材ないし果実パルプ、及び／又はこ(れら)の工場の排水汚泥であること、を特徴とする請求項1～請求項3のいずれか1項に記載の方法。</p> <p>【請求項5】 請求項1～請求項4のいずれか1項に記載の方法で固液分離した後、液状部を更に微生物処理、物理処理及び／又は化学処理すること、を特徴とする酒類蒸留廃液の処理方法。</p>					