

## ある方のインタビュー記事から！

### 糸口となるのは微生物？

A:うちもいろんなお客さんで、クーラントのスラッジを回収して純化して濾過するというをしているんですけど、実はクーラント自体の知見というのはあまりなくて。腐るということを今先生がおっしゃったんですけど、「腐る」んですか？

B:ええ、腐ります。

A:腐るんですね。臭いがするとか？

B:腐る原因というのは、多分もう確信的に思うのは、微生物の影響です。バクテリアとか。

A:微生物ですか？

B:微生物が発生する原因が多分2つあるんですよ。1つはスラッジですよ。固体の成分とか、あるいは潤滑油とかが混ざって汚れてくるという、それが1つですよ。ところが、今まで調べてきた経験上、それがたまってきたところで加工液自体の加工性能にはほとんど影響していないんですよ。加工液その物が腐敗してしまうまでいくという事はまずあり得ない。

もう1つが、化学的に劣化するという事で、いわゆる加工液のPHって落ちるんですよ。その原因はほとんど百発百中微生物なんですよ。

油分解性の微生物がふわっと繁殖している。臭いもそれから出てきているという可能性が濃厚です。

A:油分解性のバクテリアが繁殖してPHが下がっていくということですね。

B:そうそう。だから、油そのものが変質しちゃっているわけですよ。スラッジがたまっただけだと油そのものの変質なんてまず起こり得ないということですよ。普通の潤滑油が混ざったとしてもまず起こり得ない。

もともと潤滑油と水溶性が分離するように創生されているから、たくさん入れても分離するんですね。

更油廃液ゼロというのは、微生物の発生というか、化学的変化を起こすようなものをずっと抑え切れたら、あとはスラッジの処理だけという話になって、スラッジの処理をきちんとやれるようにしていけば、廃液がなくなるような形になるでしょう。

A:具体的にバクテリアを殺すというか、繁殖させないようにするというのは、何をやるんですか？

B:綺麗にするんです。早い話が混ざってくる不純物というか、いわゆる固形物のスラッジや潤滑油なんかもそうだけどそれをこまめにとにかくできるだけ取り除いていくということですよ。やっていることはそれだけなんですよ。

だけど、こまめに取り除くということは実際問題非常に難しいんじゃないかな。

## 浮上油による臭いの問題

A:表面の油をうまく回収できれば OK なんですわね。

B:恐らくかなりの部分はそれで解消できると思います。