

## 再転換

### 再転換 さいてんかん

ウラン濃縮工程では六フッ化ウランを用いており、濃縮終了後に製品ウランを酸化物に転換する工程。イエローケーキ（酸化ウランの混合物）から六フッ化ウランを製造する工程を転換と呼んでいるため、酸化物に戻す工程を再転換という。最も代表的な方法であるADU法では、まずUF<sub>6</sub>を加水分解してUO<sub>2</sub>F<sub>2</sub>とし、さらにアンモニアを加えてADU（重ウラン酸アンモン）とし、水素中でばい焼して粉末のUO<sub>2</sub>を得る。

---

<登録年月>  
2010年11月

---

---