

生産方法や包装の見直しで 食品ロス削減に貢献

まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」。世界共通の課題を解決すべく、包装技術の向上や賞味期限の延長が進む。また、通常は廃棄される食物を活用した製品開発なども目立った。

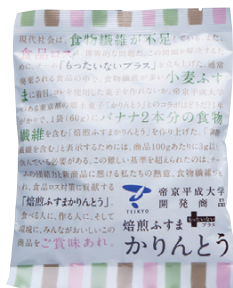


「焙煎ふすまかりんとう」

製菓

帝京平成大学では、健康メディカル学部健康栄養学科の学生の有志により、食品ロス対策を行うチーム「もったいない+（プラス）」を立ち上げた。同チームは小麦粉を製造する際に廃棄されていた小麦ふすまを有効活用した「焙煎ふすまかりんとう」を開発。東京の郷土菓子である「かりんとう」に、不足しがちな栄養素である食物繊維を多く含ませている点が特徴だ。また、一般的な「かりんとう」と栄養成分分析値を比較した場合、食物繊維は約3倍含まれている。健康管理にも役立つ。

帝京平成大学
<http://www.thu.ac.jp/>



「ミックスサンド」

食品 / 257円

セブン-イレブン・ジャパンは、生産方法の改良により「ミックスサンド」などサンドイッチの主力商品の賞味期限を3割程度延ばした。小麦粉の配合を見直すことで、パン生地のにじりとした食感を保ち、時間が経過しても味や食感を保ち続けられるように改良した。これにより店頭での販売期間を約40時間にし、食品ロスの削減に貢献する。

セブン-イレブン・ジャパン
03-6238-3711
<http://www.sej.co.jp/>



「ほんだし」

調味料

味の素（株）は、賞味期間が1年以上ある家庭用製品176品目の賞味期限の表示を「年月日」から「年月」に切り替えた。「ほんだし」シリーズをはじめとした調味料や、加工食品が対象となる。賞味期限を1カ月延ばした上で年月表示に切り替えたことにより、製造・配達・販売というサプライチェーン全体にわたるフードロスの削減を実現しただけでなく、これまで月日ごとに管理していた物流倉庫などの手間も軽減。物流の効率化により、CO₂排出量の削減にもつながる。

味の素（株） お客様相談センター
0120-68-8181
<https://www.ajinomoto.co.jp/>



「ポリウムMAP (MULTIVAC社トレーシーラー)」

食品包装機械付帯システム

包装機械を手がける東京食品機械は、お総菜など、かさのある食品を盛り付けたトレーに対応可能な包装技術を開発した。「MAP」とは、大気中の酸素・窒素・炭酸ガスなどの物質の配合比率を変えて、パッケージ内の空気と置き換えて封入する包装形態。食品パッケージの賞味期限延長を実現し、期限切れによる食品ロスの削減対策として採用されている。「ポリウムMAP」では、ラップ包装より条件により2倍以上の保存性を維持したまま、課題であった見栄えを向上させた。

東京食品機械
03-3663-4006
<http://www.tokyofoods.co.jp/>

