

住友ベークライト株式会社

2019年1月30日

農林水産省補助事業 平成30年度食品産業の地球温暖化・省エネルギー対策促進事業
第6回「食品産業もったいない大賞」審査委員会委員長賞受賞について

住友ベークライト株式会社（本社：東京都品川区、社長：藤原一彦）は、青果物鮮度保持技術を用いた取り組みが第6回食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞を受賞し、1月29日（火）千代田区内幸町ホールにて公益財団法人食品等流通合理化促進機構より表彰されましたのでお知らせいたします。

■表彰の概要

「食品産業もったいない大賞」は、食品産業の持続可能な発展に向け「省エネルギー・CO2削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者と、こうした取組を促進・支援している企業・団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰し、広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的としています。



細田衛士審査委員長より表彰状を授与される、フィルム・シート営業本部長 田中厚

■受賞内容

青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減

青果物は、精肉・鮮魚などの生鮮食品とは異なり、収穫後も呼吸・蒸散などの生理活動を行っているため、その鮮度保持を図るためには「温度」、「湿度」及び「ガス組成の管理」が重要である。そのため、青果物の収穫後、流通における品質劣化を出来る限り少なくすることを目的として、MA包装（Modified Atmosphere Packaging）技術を用いて青果物の呼吸量に合わせた酸素の透過量を調整した専用フィルム（P-プラス®）を開発し、適切なガス組成管理を実現させた。開発にあたっては、生産者や食品メーカー等の販売先だけでなく、青果物流通過程にある企業（市場、仲卸、量販店等）や関連する企業・機関（種苗メーカー、包装機メーカー、研究機関等）にもコンタクトし、問題点を総合的に把握するとともに、問題解決に際してもこれらの関係者を巻き込むことにより、総合的な問題解決に取り組んだ。

これからも、過去20年間に収集した青果物の評価データ7000件を用い、ユーザーである産地や食品メーカーだけでなく、卸売市場や量販店などのサプライチェーン、種苗会社、県の試験場など、各段階での困りごとについて、産地、品目、量目、流通条件、保存条件を考慮した提案を実施し問題解決に結び付けてまいります。

以上