



mizkan
やがて、いのちに変わるもの。

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

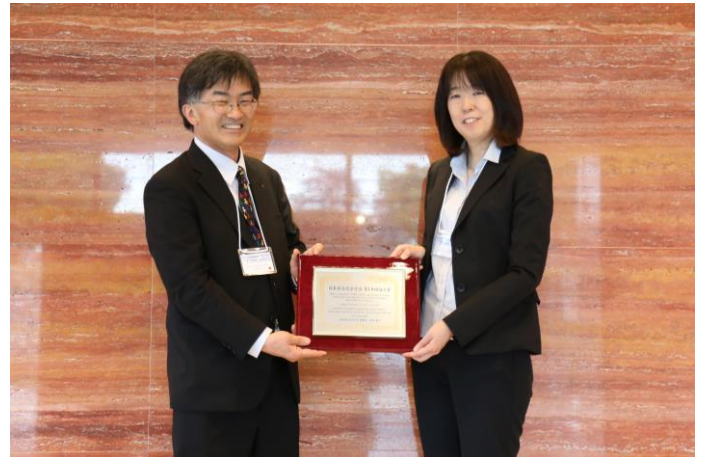
愛は食卓にある。
kewpie

NISSHIN
Oillio
“植物のチカラ”

2023年6月28日

調味料・食用油用リサイクルペットボトルの 安全性評価に関する研究で論文賞受賞

～ミツカン、キッコーマン、キューピー、日清オイリオの共同論文に日本食品化学学会が授与～



日本食品化学学会第29回総会・学術大会(2023年6月8～9日)での論文賞表彰式にて

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征)、キッコーマン株式会社(本社:千葉県野田市、代表取締役社長 CEO:中野 祥三郎)、キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満)、日清オイリオグループ株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:久野 貴久)は、物理的再生法(メカニカルリサイクル)でリサイクルしたペットボトル(以下、メカニカルリサイクルペットボトル)が液状調味料および食用油の容器として安全に使用できることを評価する共同研究(以下、本研究)の成果をまとめた論文が評価され、日本食品化学学会より、「第18回論文賞」が授与されました。

本研究は、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所の尾崎麻子主幹研究員の監修のもと、4社合同で実施したもので、本研究成果をまとめた論文*1は2022年4月27日発行の「日本食品化学学会誌 29巻1号」に掲載されました。

*1 Safety evaluation of PET bottles regenerated through mechanical recycling for use as liquid-seasoning and edible-oil containers

Jpn. J. Food Chem. Safety, 2022; 29(1): 19-27

本研究の目的 及び 成果

本研究は、プラスチック容器の資源循環という社会課題へ対応するため、調味料・食用油業界におけるリサイクルペットボトル使用の推進を目的としたものです。

ペットボトルの資源循環として飲料業界では、飲料を想定したメカニカルリサイクルペットボトルの安全性評価がすでに論文化されており、商品への使用が拡大しています。一方、調味料・食用油にも軽くて扱いやすいペットボトルは普及しているものの、中身の性質や製造工程、賞味期間等の条件が飲料のそれらとは異なるため、メカニカルリサイ

クルペットボトルは広く普及していない状況ですが、本研究によって、メカニカルリサイクルペットボトルは、ほぼ全ての液状調味料および食用油の容器として安全に使用できるとの評価に至りました。この成果は本研究に携わった4社にとどまらず、調味料・食用油業界全体での資源の循環促進に寄与すると考えています。

日本食品化学学会論文賞について

日本食品化学学会論文賞は、日本食品化学学会において、学会誌編集委員会によって選考され学会理事会で決定される賞です。本研究の論文は、2023年度の「第18回論文賞」を授与された二つの論文のうちの一つとなります。

●日本食品化学学会とは(日本食品化学学会 HP より抜粋)：

本会は、食品および食品に関連する化学物質(指定添加物、既存添加物、香料、残留農薬、汚染物、容器、包装など)の化学、安全性、有効性、法律、行政、統計などに関する研究と調査を対象としております。

(参考)関連するリリース・記事

※本研究に関するリリース(2022年5月10日発信)：

「食品4社で調味料・食用油用リサイクルペットボトルの安全性評価」

<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/220510-90.html>

※本取り組みの「裏側」を紹介したストーリー：

「リサイクルペットボトルの安全性評価への挑戦。調味料・食用油業界における環境に配慮した容器の使用推進を目指して。」

<https://prtimes.jp/story/detail/ZxWA1MHgvMb>