

第7回 Next Package2024 大学ブースのご紹介

11月29日(木)、秋葉原 UDX ギャラリーNEXT にて **Next Package2024** が開催されました。その中で大学からの展示が3件ありましたので紹介させていただきます。

出展大学

- ・群馬大学理工学府 環境調和型材料科学研究室
- ・十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科
- ・日本女子大学家政学部 食品学・食品包装学研究室

【群馬大学理工学府 環境調和型材料科学研究室】

・生分解開始スイッチ機能を有する海洋分解性プラスチックの開発

生分解性プラスチックはいくつか知られていますが、その多くはコンポスト環境など、特殊な条件下でしか分解されません。海洋で生分解するプラスチックは限られており、現在 PHA の仲間が知られています。これらは海洋でも生分解する一方、使用中においても徐々に分解されてしまい、耐久性が課題の一つになっているとのことです。

群馬大学では使用時には安定で分解されないものの、環境流出されてしまった時に何かのスイッチ(摩擦、酸化還元電位、芽胞菌の発芽)が入ることにより、分解が開始されるプラスチックの開発を行っています。

更に分解速度をコントロールする技術も研究されていて、PBSu(ポリブチレンサクシネート)に 16-HHD (16 ヒドロキシヘキサデカン酸)を添加すると、バクテリアによる分解速度が飛躍的に高まるとのことです。



⇒ [詳細資料\(PDF\)リンク](#)

群馬大学 理工学府 環境調和型材料科学研究室

<https://sites.google.com/gunma-u.ac.jp/greenpolymergunmalab/people>

【十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科】

～めざせ開発女子～ をキャッチフレーズに食品にまつわる幅広い知識を
基礎から応用まで習得し、「食」のトータルプロディーサーを目指す学科

学生さん自ら製品のレシピを作り、食品表示やラベルデザインを考え、学内で販売する一連の工程を実習で行っているとのこと。更にオリジナルキッチンカー(学生さんのプロデュースによる)も作り、販売実習を行っています。



ドレッシングは具がたくさん入っていて粘度が高く、ソースのような感じでした。ごぼう畑のドレッシングはちょっと気になってしまいます。ステーキに合いそうな感じがします。

キッチンカーについては下記のリンク先を参考にしてください。

https://www.jumonji-u.ac.jp/info/20230413_01-21193/

十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科

<https://www.jumonji-u.ac.jp/humanlife/development/>

【日本女子大学 家政学部 食物学科 食品学・食品包装学研究室】

研究室では「食品ロス削減のために包装が出来ることを考える」というテーマに取り組んでおり、

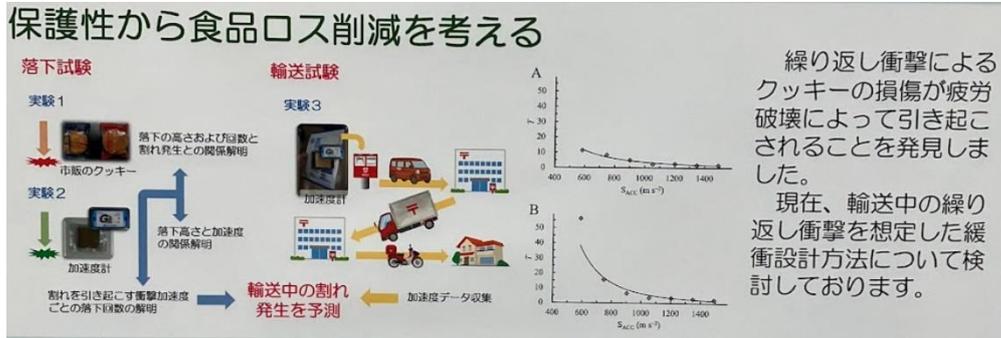
- ・食品ロスにおける包装容器内の「取り残し」の影響評価
- ・お菓子の損傷を防ぐ包装設計
- ・紙系包装資材の高機能化
- ・青果物の呼吸測定精度の工場について研究されています

会場では、クッキーの損傷とドレッシング・ソースの使いきれない残量の研究が紹介されていました。



・保護性から食品ロス削減を考える

輸送中にクッキーが割れるのは、割れるまでに少しずつ疲労蓄積が重なり最後に割れてしまうとのこと。輸送中の衝撃を和らげる緩衝包装を研究しています。



日本女子大学 北澤研究室

[https://mcm-www.jwu.ac.jp/~food science and nutrition/index.php/teacher/shokuhinhousougaku/](https://mcm-www.jwu.ac.jp/~food%20science%20and%20nutrition/index.php/teacher/shokuhinhousougaku/)