

新加熱処理基準に対応

施設全体の年内一新も

継続性高い飼料化PR

J・FEC

食品廃棄物の液状飼料化事業を手掛ける日本フードエコロジーセンター(J・FEC)、相模原市、高橋巧一社長、☎042・777・6316)は、エコ

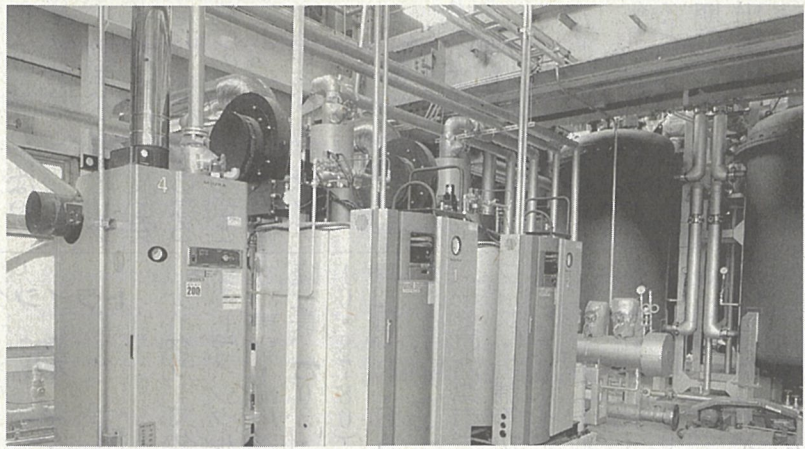
フィードの新加熱処理基準に合わせて設備を更新し、飼料化事業を

継続していく体制を整えた。施設の稼働開始から15年が経過したことを機に、年内には設備全体のリニューアルも予定している。

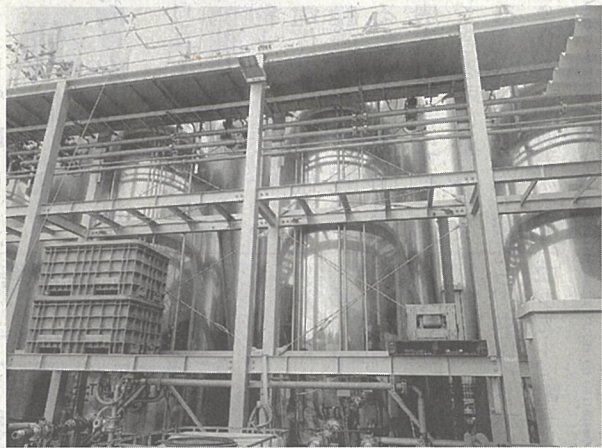
2005年から稼働している飼料化施設は、1日当たり49トンの処理能力を持ち、現在、食品工場やスーパーなど180カ所以上の排出事業所から日量約36

トンの食品残さを受け入れ、液状飼料化している。製品の飼料は、関東近郊を中心に東北、長野などの全15軒の養豚農家に出荷。小田急電鉄グループなどと連携して構築した食リループは、飼料化の優良事例として国が取り上げる機会も多く、全国に知られている。

飼料化工程では、手選と磁選で食品残さから異物を除き、破砕機にかけて粥状にした後、高温殺菌工程を経て乳酸発酵させる。今回の設備更新では、新設の冷却発酵タンク4基を新設。高温の飼料を一定温度に下げ、乳酸発酵させて出荷する



蒸気ボイラー2基を増設、既設を含め4基に。タンク内では、加熱温度に合わせた最適な加熱時間が自動設定される



冷却発酵タンク4基を新設。高温の飼料を一定温度に下げ、乳酸発酵させて出荷する

めてきた。増設工事の設計・施工はオルタナティブ・フィード(東京・中央響庭功社長)に依頼。総工費は約2億円で、この2分の1を国庫補助金で賄った。

無人販売機で食品ロス削減

ネスレ日本 全国5カ所に設置

コーヒーやチョコレトなどの製造・販売を手掛けるネスレ日本(神戸市、深谷龍彦社長)は、食品ロス削減を目的とした無人販売機「みんなが笑顔になる食品ロス削減」の運用を全国5カ所を開始した。納品期限の超過などの理由から廃棄される可能性がある「ネスカフェ」や「キットカット」等を販売。飲食が可能でありながら、通常の流通ルートでは販売が困難な商品を消費者に販

製法を取り入れた」としている。今回、同燃料を供給したのは、▽日本航空515便羽田空港発、新千歳空港行き(エアバスA350-900)▽全日本空輸031便羽田空港発、伊丹空港行き(ボーイング787-8)——となっている。

IHIは、「50年のカーボンニュートラル実現を目指す、バイオジェット燃料の製造・供給に向けたサブライチェーンを構築する検



みんなが笑顔になる食品ロス削減。商品を選ぶ仕方を、みんなが笑顔になる食品ロス削減として

ジェット燃料を国内線に供給

JAL・ANAの2便に

総合重工業メーカー大手のIHIは、微細藻類を原料に使用したバイオジェット燃料を代替航空燃料(SAF)として、6月17日に運航された羽田空港出発の国内定期便2便に供給した。この燃料は、

国際規格「ASTM D7566 Anne x7」に適合したもの。同規格に基づく燃料を搭載した航空機の飛行は世界初としている。同社は、2017年度から国立研究開発法人新エネルギー・産業



技術総合開発機構(NEDO)と共同で、微細藻類からバイオジェット燃料を安定生産する技術の開

北海道は6月21日、道内で発生する食品ロス量について、2018年度の推計値を公表した。推計値は前年度から1万ト増の34万トで、食品産業が盛んな

北海道の食ロス量は34万ト

全国と比べ事業系が割高に

食品ロス発生量34万トのうち、食品製造や外食産業などの事業系は23万トで、発生量の67.6%を占める。家庭系は11万トで、同32.4%にとどま