

食品添加物で食品ロス削減へ

最近「SDGs」という言葉を目にしたたり、耳にしたことはありませんか。SDGs (Sustainable Development Goals の略称) とは「持続可能な開発目標」という意味で、2015年に国連サミットで採択された国際社会が共通して解決しなければならない17からなる目標です。その中には食品ロスの削減も含まれます。世界では1年間に食料生産量の3分の1にあたる約13億トンもの食料が廃棄され (2011年 国連食料農業機関)、日本でも1年間に約522万トンが廃棄されています (2020年 農林水産省)。これは日本人1人当たり毎日お茶碗1杯分のご飯が捨てられる計算です。

そこでこの問題を解決する手段のひとつとして期待されるのが食品添加物です。食品添加物の保存料、酸化防止剤、殺菌料は食品の劣化を防ぎ、賞味期限を延長させることにより食品を廃棄する機会を減らすことが可能になります。また、甘味料、着色料、香料は食品の味や風味を向上させ、食欲を増すことにより食べ残しによる廃棄量を減らせます。このように食品添加物の役割には食品ロスの削減効果が期待されます。

食品添加物にマイナスのイメージを持たれる方もいらっしゃると思います。食品添加物として使用することができるのは、厚生労働大臣が人の健康を損なう恐れがないと認められたものに限定されています。決して悪い存在ではなく、むしろSDGs実現の一助として役立つものと言えます。

食品添加物に対する皆さんのイメージは、少し変わったのでしょうか？

当所では食品添加物に関する検査、ご相談を承っております。お気軽にお問い合わせください。