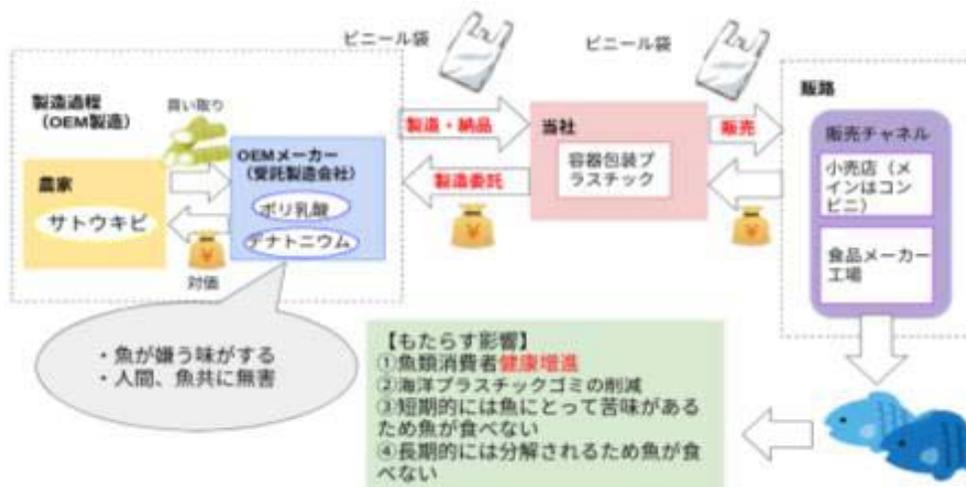


洗足学園高等学校＜Fishレスキュー隊＞

元気な魚を取り戻す！～世界初！味で誤飲を防ぐ生分解性プラ～

<p>概要</p>	<p>魚のプラスチック誤食防止を目的に、魚が嫌う味の天然成分を含んだ生分解性プラスチックビニール袋を開発し、小売店(コンビニ)や食品メーカーに販売するプラン。</p>
<p>商品・サービス</p>	<p>世界初の「魚の嫌う人体に無害な有機化合物:デナトニウムを含む生分解性プラスチック」で製造したビニール袋／(1枚4円)</p>
<p>ポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・プラスチックの味が魚の餌と似ていることが誤食原因の一つであることに着目。魚が嫌う苦み成分であるデナトリウムを摂取すると、苦味を受容する神経細胞により吐き出す忌避効果があることを検証し、デナトニウムを活用した生分解性ビニール袋を考案した。 ・ビニール袋の主成分はサトウキビから抽出したポリ乳酸で製造されているため、長期的には水と二酸化炭素に分解され環境にやさしい。



ビジネスモデルの概要



デナトニウムを混ぜたエサを魚が避ける様子



試作品のビニール素材