

■大阪大学 イスラム教の戒律に沿ったハラール食品かどうかを調べる検査技術の研究を、ブルネイのハラール研究センターと始める。阪大工学研究科と同国政府が覚書を結び、イスラム教で忌避される豚肉や発酵アルコールの成分などが食品に混入していないかを遺伝子などを使って見分ける。

民谷栄一教授らが開発したセンサー技術などを応用する。持ち運べる小型装置を使ってハラールとは認められない

イスラム向け食品 検査法を共同研究

物質などが混入した痕跡を把握できるようにする。識別するのに適した目印となる物質を探る研究を進める。

イスラム圏の国々に食品を供給するには、イスラム教の戒律に従って処理されていることなどが求められる。イスラム教関連団体などから認証を受けると、ハラールの認証マークを商品に表示でき、輸出が可能になる。ハラール食品の世界市場は2010年で6500億ドルともいわれ、簡単な検査技術への需要は高い。