微生物産生ポリエステルを用いたマイクロビーズ作製と 物性および海洋分解性評価

(東大院・農)〇兵藤夏未、甘弘毅、木村聡、岩田忠久(群馬大院・理工)粕谷健一

【諸言】 化粧品やパーソナルケア商品に含まれているマイクロビーズの多くは、非生分解性石油合成プラスチックを主成分としている。これらは下水処理では除去されず海洋に流出し、一次マイクロプラスチックとして海洋汚染問題の一因となることが危惧されている。本研究では、海洋中で良好な生分解性を示すポリヒドロキシアルカン酸(PHA)を原料として、従来の非生分解性マイクロビーズの代替品の作製、さらに得られた PHA マイクロビーズの機械特性および海洋分解性の評価を目的とした。

【実験】 ポリ[(R)-3-ヒドロキシブチレート](P(3HB))、ポリ[(R)-3-ヒドロキシブチレート-co-8 mol%-(R)-3-ヒドロキシバレレート](PHBV)、ポリ[(R)-3-ヒドロキシブチレート-co-7 mol%-(R)-3-ヒドロキシへキサノエート](PHBH)、およびポリ[(R)-3-ヒドロキシブチレート-co-9 mol%-4-ヒドロキシブチレート] (PHB4HB)の4種類のPHAを用いた(Fig. 1)。これらを融点以上の温度でシリコーンオイル中で溶解させ、ホモジナイザーにより微砕化し、マイクロビーズを作製した。作製したマイクロビーズは走査型電子顕微鏡(SEM)を用いて形態観察を行い、画像処理ソフトにより粒子径分布を求めた。その後、微小圧縮試験機を用いてマイクロビーズの圧縮強度を測定した。さらに、PHB分解酵素を用いて酵素分解試験を行い、PHAマイクロビーズの分解挙動を

Fig. 1. Chemical structure of P(3HB) and typical P(3HB) copolymers.

PHA microbeads.

SEM により観察した。また、PHA マイクロビーズの海洋分解性を測定するため、海水を用いた生物化学的酸素要求量(BOD)試験、および深海に約5カ月間沈めたP(3HB)マイクロビーズの形態観察を行った。

【結果と考察】 Fig.2に、P(3HB)マイクロビーズ の SEM 写真を示す。表面形態は PHA の種類によ って平滑性に差異が見られたが、溶融ホモジナイ ザー法で PHA のマイクロビーズを作製すること に成功した。また、これらのビーズは粒子径が 1 μm のものから 150 μm ほどのものまで幅広く分布 していた。マイクロビーズの圧縮強度は、単粒子 の応力―ひずみ曲線から算出した。圧縮時にビー ズは破壊されなかったため、ひずみが10%生じた 時の応力を圧縮強度として比較した(Table 1)。そ の結果、P(3HB)ビーズの圧縮強度は 13.3 MPa と、従来のポリエチレン(11.8 MPa)やポ リプロピレン(11.2 MPa)のビーズより高い 強度を示し、その他の PHA ビーズは 6.2~9.8 MPa の圧縮強度と、ポリスチレン(6.8 MPa) のビーズと同程度あるいはそれより高い強 度を有することがわかった。酵素分解試験 では、マイクロビーズの表面より結晶部分 が露出し、非晶部分から優先的に分解が進 行していることが示唆された。また、BOD 試験によって、PHA マイクロビーズはセル

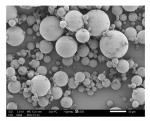


Fig. 2. SEM image of P(3HB) microbeads.

Samples	10% compression strength (MPa)
P(3HB)	13.3 ± 1.4
$_{ m PHBV}$	9.3 ± 0.1
PHBH	7.4 ± 0.9
PHB4HB	6.2 ± 0.8

Table 1. Compression strength of

 PHBH
 7.4 ± 0.9

 PHB4HB
 6.2 ± 0.8

 Polyethylene
 11.8 ± 1.9

 Polypropylene
 11.2 ± 2.6

 Polystyrene
 6.8 ± 1.8

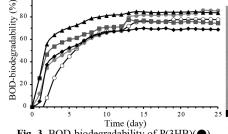






Fig. 4. SEM image of P(3HB) microbeads 5 months after sinking in deep sea.

ロースと同程度の高い海洋分解性を持つことが示唆された(Fig. 3)。さらに深海分解試験において、P(3HB)マイクロビーズは深海に沈んだ場合でも分解が進行することが示唆された(Fig. 4)。

Physical property and marine degradability of microbeads prepared from microbial polyesters.

Natsumi HYODO¹, Hongyi GAN¹, Satoshi KIMURA¹, Ken-ichi KASUYA² and Tadahisa IWATA¹, (¹Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo, 1-1-1 Yayoi, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8657, Japan, ²Graduate School of Science and Technology, Gunma University, 1-5-1 Tenjin, Kiryu, 376-8515, Japan), ¹Tel: 03-5841-5266, Fax: 03-5841-1304, E-mail: atiwata@g.ecc.u-tokyo.ac.jp