

## Gard Insight

### コンテナでのココアバターの輸送

こちらは、英文記事「[Carriage of cocoa butter in containers](#)」（2018年2月8日付）の和訳です。

**CINSは、コンテナでのココアバターの輸送に関するガイドラインを発行しました。**

ココアバターは、ホールカカオ豆を発酵・焙煎し、外皮と分離することにより生成されます。ココアバターの大部分は、赤道付近または熱帯地域の国々から輸出され、赤道付近を通るルートまたは赤道を交差するルートで輸送されます。したがってコンテナは、長い期間にわたり高い大気温度にさらされることとなります。



ココアバターは温度 30~32°C で軟化して変形しやすくなり、37°C で融解する可能性があり、潜熱を維持した状態を 17°C という低温度まで持続することができます。ココアバターは高温になると膨張するため、梱包を破って中身が漏れ出し、隣接するカートンに汚れが生じたり、コンテナの外側まで漏れ出したり、コンテナの構造自体に損傷をもたらす可能性もあります。船上でココアバターが融解し、船舶のビルジに目詰まりが生じた事例も発生しています。

ココアバターの輸送に関連して生じるクレーム件数を抑制するため、[Cargo Incident Notification System \(CINS\)](#) は、この種類の貨物を適切に梱包・輸送するための一連の[詳細ガイドライン](#)を発行しました。

Gard は CINS のアドバイザーメンバーであり、Gard のメンバーの多くも CINS のメンバーです。CINS の主な目的は、コンテナ船業界における安全性を向上させるために、特定の貨物や梱包不良がもたらすリスクを浮き彫りにして対処することであり、Gard では、この機会にその他のコンテナ船社のメンバーの皆様にも CINS への加盟を推奨します。

本情報は一般的な情報提供のみを目的としています。発行時において提供する情報の正確性および品質の保証には細心の注意を払っていますが、Gard は本情報に依拠することによって生じるいかなる種類の損失または損害に対して一切の責任を負いません。

本情報は日本のメンバー、クライアントおよびその他の利害関係者に対するサービスの一環として、ガードジャパン株式会社により英文から和文に翻訳されています。翻訳の正確性については十分な注意をしておりますが、翻訳された和文は参考上のものであり、すべての点において原文である英文の完全な翻訳であることを証するものではありません。したがって、ガードジャパン株式会社は、原文との内容の不一致については、一切責任を負いません。翻訳文についてご不明な点などありましたらガードジャパン株式会社までご連絡ください。