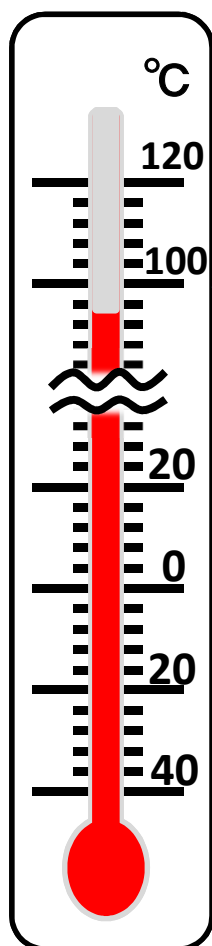


包材として要求される性能



レトルト

調理食品を容器に詰め、120℃程度で加圧加熱殺菌する為、包材には特に耐熱性が要求されます。また常温で長期保存する為、ガスバリア性と遮光性が要求されます。

ボイル

包装後、ボイルして微生物を死滅させる。包材には耐熱性が要求されます。



冷蔵、冷凍保存

微生物は10℃以下の低温では発育しにくいので、チルド及び冷凍状態で保存することにより微生物の発育を抑制します。包材には耐寒性が要求されます。



真空包装 脱酸素剤封入

カビや好気性細菌は酸素が無い状態では発育しないので、酸化による変質(味、栄養素、香り、色)を防ぐ為に、酸素を除去します。包材にはガスバリア性が要求されます。

ガス封入

酸化防止とカビの発育防止に行われる作業です。包材にはガスバリア性が要求されます。また、内容物の形を崩さないという役割もあります。

乾燥剤封入

食品の物理的変質(乾燥、吸湿)を防ぐ。包材には防湿性が要求される。クリロン製品では必ずしもパフォーマンスを出すことが出来ません。ポリプロピレン系のフィルムが適しています。