

# 袋の選定どれだろう？

## 脱酸素剤やガス置換に対応したい

食品の酸化を防止し品質を保持する為には、包装内の酸素を出来るだけ減らし、酸素透過度の低いフィルムを包装材料として用いることが大切です。脱酸素剤の使用やガス置換をされる場合は一般的なナイロンポリ以上にガスバリア性の良いフィルムが使用されます。但しガスバリア性は一部のフィルム、例えばポリビニルアルコール(PVA)、エチレン・ビニルアルコール共重合体(EVOH)、ナイロン(NY)では、湿度の影響により大きく値が変わってきますので、十分な注意が必要です。



商品番号	製品サイズ			ケース 入数	外袋 入数	重量 (g/枚)	参考容量 (ml)
	厚 (μ)	幅 (mm)	長さ (mm)				
XV-1220	80	120	200	3000	100	3.72	200
XV-1323	80	130	230	3000	100	4.64	300
XV-1420	80	140	200	3000	100	4.35	300
XV-1525	80	150	250	2000	100	5.82	450
XV-1626	80	160	260	2000	100	6.46	600
XV-1728	80	170	280	2000	100	7.39	700
XV-1827	80	180	270	2000	100	7.54	700
XV-2030	80	200	300	2000	100	9.31	1200
XV-2233	80	220	330	1000	100	11.27	1400
XV-2435	80	240	350	1000	100	13.04	1800
XV-2635	80	260	350	1000	100	14.12	2000

## 乾燥剤に対応したい

一般的にはパートコート袋や、OP/CP袋が対応しています。おつまみや鰹節が入ったパリパリした手触りの袋です。ナイロンポリの場合は、ナイロンに吸湿性がありますので、乾燥した内容物には不向きです。ただし冷凍する場合は、パートコート袋やOP/CP袋ですと、袋が硬くなりひび割れの可能性がありますので、ご注意ください。クリロン製品では対応しておりません。



## 真空パックに対応した袋って？

真空パックをする為には、ナイロンポリの袋と真空機が必要です。ポリ袋ですと、真空機にかけた直後は内容物に袋が密着しますが、ポリエチレン自体、酸素を通し易い素材ですので、1晩も経てば袋の中に空気が入ってしまいます。

拙者達にまかせ  
せるでござる

