

平成 18 年 3 月 27 日  
**ユニチカ株式会社**

## 高ガスバリア性能を持つ 食品包装用透明ナイロンフィルムの開発について

ユニチカ株式会社（本社：大阪府中央区、社長：大西音文、以下「ユニチカ」）は、高いガスバリア性と、耐屈曲性、耐スクラッチ性などを併せ持つ新規な食品包装用透明ナイロンフィルムの開発に成功しました。

### 1．開発の背景

食品包装分野では、近年レトルト食品の伸長により、従来のアルミ箔の代替として、内容物の確認ができる点や、金属探知機が使えること、電子レンジでの加熱ができる点から、ガスバリア性の高い透明フィルム包装材への要望が高まっています。また、めんつゆやラーメンスープ調味料等の液体包装や、業務用食品包装に使用される透明フィルムは、耐ピンホール性に優れたナイロン素材が使用されていますが、ボイル処理やレトルト処理という加熱・殺菌処理後にガスバリア性能が低下するという問題点を抱えており、利用できる食品が限られてきました。このため、加熱・殺菌処理後もガスバリア性能の劣化が少なく、より長期の保存を可能とする新規なナイロンフィルム包装材が求められていました。

### 2．新規なナイロンフィルムの特長

今回開発した新規なバリアナイロンフィルムは、柔軟性のある有機系バリア層とナイロンフィルム基材からなるコートフィルムで、ユニチカ独自のコーティング技術により、高いガスバリア性能を持たせたもので、以下のような特長を持っています。

- ・高湿度下での高いガスバリア性能（高酸素遮断性能）
- ・ボイル処理やレトルト処理後の高いガスバリア性能
- ・耐屈曲性、耐スクラッチ性
- ・高い透明性
- ・優れた印刷加工性

### 3．販売構想

H18年度からマーケティングを開始し、当面はボイル、レトルト分野(約9,000トン)の10%の販売を目指します。

### 4．今後の展開

今回開発した新規なバリアナイロンフィルムは、食品包装用途において、レトルト食品用を初め、ボイル調理、水物、漬物用あるいは缶瓶容器の代替など、幅広い分野での応用が期待されます。ユニチカは従来のバリアフィルムのラインナップに今回の開発品を加え、バリア包装材分野でのビジネス拡大を積極的に図っていきます。

以上