

2015年1月7日
ユニチカ株式会社

高ガスバリア性能を持つ 食品包装用ナイロンフィルム「エンブレムHG」の開発について

ユニチカ株式会社（本社：大阪市中央区 社長：注連浩行）は、ボイル・レトルト食品向けに、高いガスバリア性能を持つ、新規の食品包装用ナイロンフィルム「エンブレムHG」の開発に成功しました。

すでに、宇治事業所（京都府）内の既存生産設備にて、生産方法を確立しており、顧客へのマーケティング活動を開始しました。

1. 「エンブレムHG」開発の背景および特長について

食品包装分野では、レトルト食品の伸長により、透明性の高いガスバリア包装材として、透明蒸着フィルムが多く使用されています。しかしながら、廃棄物削減の観点から、さらなる食品の賞味期限延長への要望が強くなっており、透明蒸着フィルムが用いられている包装材は、製袋時の熱シールや、輸送中の屈曲といった物理的ストレスにより、バリア性能が低下し、食品を長期間保持するのに限界があるという問題点を抱えていました。

今回、開発した新規バリアナイロンフィルム「エンブレムHG」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ティングフィルムです。特に、ボイル・レトルト用途に対する高ガスバリア性能の保持、物理的ストレス耐性の高いことが特長です。レトルト処理後に、屈曲・伸長といったストレスを与えてもバリア性能に劣化がなく、従来の透明蒸着フィルムよりも、食品の色目保持効果が格段に高いことを確認しています。

また、一般のナイロンフィルムと同じ耐ピンホール性能を有しているため、従来の3層構成（透明蒸着フィルム／ナイロンフィルム／シーラントフィルム）を、2層構成（「エンブレムHG」／シーラントフィルム）にすることが可能であり、トータルコストダウンにも貢献します。

2. 「エンブレムHG」の食品保存性

真空包装されたボイル・レトルト食品について、殺菌処理後高温多湿条件での保存試験を実施しました。その結果「エンブレムHG」を使用することにより、真空包装による屈曲・伸長といった変形ストレスによる、ボイル・レトルト処理後の酸素バリア性の劣化もなく、かつ、高温多湿条件での長期保管による酸素バリア性の低下も見られない

ことから、透明蒸着フィルムより、ボイル・レトルト食品に対して良好な色目保持効果を有していることが確認されました。



透明蒸着PET構成品では、内容物が退色している(白くなっている)ことが確認できます。

3. 今後の展開について

「エンブレムHG」は、2014年11月から実機での生産を開始します。また、2015年度には大型機台への設備改造投資に着手する計画であり、2016年度以降、1,000トン/年の販売を目指します。

当社は、フィルム事業の成長戦略として、高付加価値品の展開を推進しており、ボイル・レトルト食品用途へのバリアフィルムのラインナップを拡充し、バリア包装分野全体のビジネス拡大を目指します。

以 上

<この製品に関するお客様のお問い合わせ先>

ユニチカ株式会社 包装フィルム営業部

東京 TEL : 03-3246-7586

大阪 TEL : 06-6281-5553

<この製品に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

ユニチカ株式会社 IR広報グループ

TEL : 06-6281-5695