

食品の「包装資材」について

食品の包装資材として使うフィルムは、質感などはもちろん中に入る食品の形状や常温や冷凍など保存方法、流通に耐えるための強度など、さまざまな要素を考慮する必要があります。



01 材質

それぞれ、質感や特徴に違いがあります。

【クリア】

NY、PET、OPPなど

透明度が高く、中身の視認性に優れる

【マット】

マットOPPなど

半透明で曇りガラスのような上質な仕上がり

【紙】

レーヨン紙、雲竜紙、不織布など

多彩な紙を使用し、風合いを演出できる

OPP(二軸延伸ポリプロピレン)

パリパリしている／透明感が高い／防湿性・耐水性が高い／引っ張り強度が高い／少し切れ目が入ると、そこから切れていく

CPP(無延伸ポリプロピレン)

なめらかで柔らかい／耐摩耗性が高い／耐水性・耐油性が高い

NY(ナイロン)

酸素を通しにくい／耐熱性がある／冷凍可能

PET(ポリエチレンテレフタレート)

引っ張り強度が高い／耐熱性／電気絶縁性

PE(ポリエチレン)

軽量／耐久性／耐寒性が高い／吸水率が低い

【アルミ】

アルミ蒸着PET、アルミ蒸着CPPなど
遮光性に優れ、退色による劣化を防ぐ

「アルミ蒸着」とは？

アルミを蒸発させて、その蒸気をフィルムの表面に当てて、薄い膜を作る技術です



02 バリア性の有無

「ガスバリア性」は、酸素や水蒸気などの気体の通しにくさ(透過しにくさ)のことです。

脱酸素剤が使用できる「ガスバリア袋」

ガスバリア性のあるフィルムを使用して脱酸素剤の封入やガス置き換えを併用することで、カビの発生を防止したり、油脂の酸化による品質の劣化などを防ぐことができます。



比較的単価が安いのが魅力の「非ガスバリア袋」

非ガスバリア袋では脱酸素剤が使用できませんが、すぐ食べてもらえる場合や、油脂の少ない食品は非ガスバリア袋でもOK。



03 ガスバリア素材の種類

ガス袋にも複数種類があり、特に冷凍環境下において、脱酸素剤など品質保持剤を使用する場合は、BNYガス袋がおすすめです。

KOPガス袋 OPPフィルムを基材としており、透明度が高い。パリッとした印象。

(フィナンシェ・パウンドケーキなど)

BNYガス袋 ナイロンフィルムを基材とし、透明度は落ちるが、コシが柔らかく強靱。

(焼き菓子・コーヒー豆・海苔などに)

	冷凍	乾燥剤	脱酸素剤	防湿性	透明度	耐ピンホール	耐荷重	強度	安価
KOP		○	○	○	○				○
BNY	○		○			○	○	○	