

ガス置換包装



消費期限の長い商品が売れている!?
フードロス対策、省人化の取組みが可能!

ガス置換包装のポイント

- 1** 消費期限延長で**廃棄ロス削減へ!**
- 2** 自動化で**省人化!**
- 3** 昼間の計画生産で**人手確保可能!**
- 4** 配送便数**削減へ!**
- 5** 販売地域**拡大へ!**

機械導入にあたって

- 1** 実生産環境下で事前テストを推奨!
- 2** 機械メーカーへのつなぎ役、テスト用の試作品及びトップフィルムの手配可能!
- 3** 適切な混合比率をご提案!

※ガス混合比率は内容物により異なります。

【ガス混合比率一覧】



食材	窒素	酸素	二酸化炭素
牛肉・豚肉	—	70%	30%
生野菜サラダ	90%	5%	5%
惣菜	70%	—	30%

リスパック

開発
ストーリー

バリア容器 ローバリア ハイバリア

01

リスパックのバリア容器は味噌容器として30年以上の歴史があり、EVOHを使用したハイバリア容器 (HB-PET HB-PPF) を2000年より本格的に販売を開始しました。



02

1990年から透明カップをPVCからバリア性のあるA-PETに全面的に切替えました。ローバリア容器として約600型の既存型が利用できます。

03

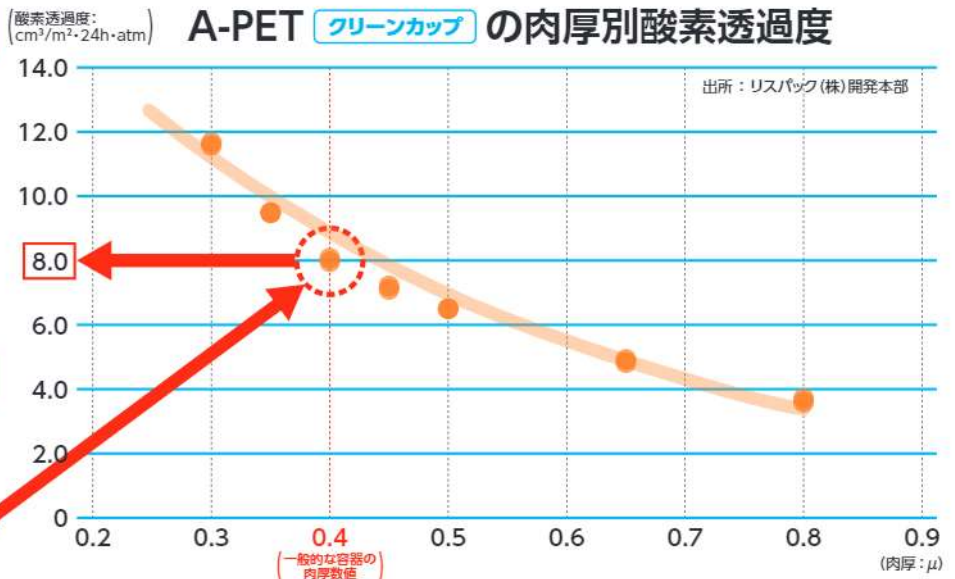
味噌容器で培ったバリア容器のノウハウを生鮮・惣菜にも広げ、柄付きバリア容器を開発しました。

リスパックの**クリーンカップ**は酸素透過度が低く ガス置換包装で**消費期限延長が可能!**

素材	酸素透過度
LDPE	7,900.0
PS	5,500.0
CPP	3,800.0
HDPE	2,900.0
OPP	2,500.0
PVC	200.0
A-PET クリーンカップ	80.0
ONy	45.0
PVDC	1.0
EVOH	1.0

出所：愛産研工業技術センター

(酸素透過度: $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot 24\text{h} \cdot \text{atm}$)



①肉厚25 μ のフィルムの場合の酸素透過度です。

②肉厚に比例しバリア性は高まり、A-PET容器は高いバリア性を有します。

③グラフはそれを示し、一般的な容器の肉厚である0.4 μ の数値を見ると8.0 cm^3 となっており左表のEVOH(商品名サランorソアノール)25 μ と比べても遜色ありません。

バリア容器 採用実例

※食材加工方法・生産環境等により消費期限は変わりますので、テストをする必要があります。

HB-PPF



販売実績 D+3 **延長** **D+5~6**



販売実績 D+3 **延長** **D+5~6**

A-PET



販売実績 D+2 **延長** **D+3~4**



販売実績 D+2 **延長** **D+3~4**



販売実績 D+2 **延長** **D+3~4**



販売実績 D+2 **延長** **D+3~4**

<http://www.risupack.co.jp>
リスパック株式会社
 営業本部 〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
 TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721

札幌営業所 TEL(011)864-8394(代)
 仙台支店 TEL(022)223-3113(代)
 東京支店 TEL(03)6702-0190(代)
 大宮営業部 TEL(048)650-3786(代)

西東京営業部 TEL(042)724-1580(代)
 名古屋支店 TEL(052)732-1411(代)
 金沢営業所 TEL(076)237-5480(代)
 静岡営業所 TEL(054)205-3231(代)

大阪支店 TEL(06)6445-7722(代)
 中四国支店 TEL(086)212-1611(代)
 福岡支店 TEL(092)431-8032(代)

※印刷の都合上、実際の色と異なる場合があります。※本仕様は予告なく変更する場合があります。 0002208◎SK