

## 賞味期限の延長 しませんか? ~ガスバリア編~



### 製品の賞味期限についてお悩みではありませんか?

せっかく良い製品を作ったのだから、より長く美味しいままでお客様にお届けしたい...そんな皆様に今回ご紹介させていただくのは包装材のバリア性を高めることによる製品の美味しさを保持する+製品の賞味期限延長です!

#### フィルムのバリア性とは

水分、酸素などの浸入や放出により製品が変質、劣化することを防ぐための機能がガスバリア性です。フィルムのガスバリア性を高くすることにより、製品の酸化や吸湿による変質を防ぎます。バリア性の高いフィルムを使用いただければ、通常のフィルムに比べて長期間、美味しさや香りの保持が可能になります。

### (例)『たけのこ水煮』賞味期限による構成の違い たけのこは賞味期限を過ぎると水が濁り、たけのこが白化する

消費期限(目安)	素材構成	加熱殺菌	酸素バリア
2~3日チルド	PE袋	-	4000~13000cc
2週間チルド	ONY/LLD	ボイル	40~60cc
1ヶ月チルド	共押(MXD系)・KONY/LLD	ボイル	8~10cc
2~3ヶ月チルド	ONY/EVOH/LLD	ボイル	0.4~6cc
3~6ヶ月チルド・常温	ET・ONY/AL/レトルトCPP	レトルト	1.0cc以下

#### ガスバリア性

低い

高い

※消費期限はあくまでも目安です



上記の例のように全く同じ製品でも、フィルムの素材、製造方法を変更することにより賞味期限が大きく変わります。  
製品、製造方法に合った包装を選ぶことにより、本来の美味しさを保ったまま消費者に製品を届けことが出来ます!

御社の製造品に関して、流通、賞味期限についてお悩みであれば是非一度ご相談ください。

## ガスバリアフィルムの選定について

どのフィルムを  
使えばいいか判らない…

印刷は出来るの？

ロットが  
大きいのでは？



などご心配な点が多々あるかと思います。



経験豊富な営業マンが御社の製品に最適なフィルムを選定させていただきます。またガス、水蒸気バリアフィルムの既製品も多数取り揃えております。

### ナイロンポリバリアTLタイプ



ガスバリア性の高い、真空包装対応袋です。お肉、お魚、惣菜、半生麺、練り物、漬物、液体スープなど幅広い製品におススメ。

### 静防OP PZタイプ



水蒸気バリア性の高いラミネートフィルムです。静電気防止加工されており、各種粉末(ふりかけ、お茶)干菓子などにおススメ。便利なチャック付き。

### バリアOP Xタイプ



ガスバリア、水蒸気バリア性が共に高いラミネートフィルムとなります。和洋菓子、水産加工品、農産加工品の中でも水分の少ない製品におススメ。

マイラボ食品検査センターでは、賞味期限設定の検査業務を行っています。ガスバリアフィルムをご採用の際には、合わせてご検討ください。

### マイラボ食品検査センター



公式サイト



別注品のデザイン企画提案、  
包装設計のご提案も弊社にお任せください。

### ACT DESIGN CLINIC



●チラシに関するお問い合わせは…