

独断

注目商品

REVIEW

とれたてのおいしさをそのまま保つ カスタムメイドの鮮度保持フィルム

51 鮮度保持フィルム P-プラス



鮮度保持フィルムの「P-プラス」。包装内のガスを制御するため、内容物を入れた後は密封する必要がある。

◆問い合わせ先
住友ベークライト(株)
TEL: 03-5462-4220

青果物は、生育中はもちろん、収穫後も呼吸している。スーパーマーケットの陳列台には、ばら売りや一般的なフィルムで包装された青果物が並んでいるだろう。じつはこのどちらにも問題が隠されている。

肉や魚（注：活魚を除く）は呼吸しておらず、低温で管理するとともに外気を遮断すれば鮮度が保持できる。一方、呼吸している青果物は、それを続けることで自身の養分を消耗し、品質低下を起す。ばら売りやオープン包装では常に酸素が供給

され、二酸化炭素がまったくないため、しおれや変色を招く。密封包装の場合はその反対で、窒息状態に陥って腐敗しながら臭気を発生させる。

青果物の呼吸は、低酸素と高二酸化炭素という条件下で抑えられることがわかっている。これを応用したリングオやジャガイモのCA (Controlled Atmosphere) 貯蔵というものを聞いたことがある人もいと思う。今回紹介する住友ベークライト(株)の「P-プラス」という鮮

度保持フィルムは、このCA貯蔵と同様の原理を流通中で実現するMA (Modified Atmosphere) 包装の資材になる。

P-プラスのフィルムには70ミクロン前後の微小な穴加工が施されている。通常のフィルムより酸素の透過量を上げられるが、青果物の呼吸量は品目と温度で異なることが知られており、透過量が多すぎればしおれや変色に、少なすぎれば腐敗につながることは上述したとおりだ。

そこで同社では、営業サイドで青果物の種類や重量、流通といった各条件を確認後、都内の大田市場に隣接した自社の青果物評価CSセンターで各種データなどから個別に鮮度保持フィルムを試作し、仕様を決める段階を踏んでいる。依頼された案件ごとにカスタムメイドで最適なフィルム透過量となるよう、穴の大きさやその数を決定していく。これによって、包装内の青果物が呼吸するのに必要な酸素の取り入れと二酸化炭素を放出する環境が整う。フィルムの透過性と青果物の呼吸とのバランスで、内部は徐々に低酸素・高二酸化炭素状態のガス濃度になり、やがて呼吸が少なくなる、いわば青果物の冬眠状態に導く。

使用例を挙げたい。枝豆は、糖と

アミノ酸の一種であるグルタミン酸の含有量が多いほどおいしいといわれている。同社によると、P-プラスで包装した枝豆は、ネット包装やOPP穴開き包装に比べそれらの含有量を多く維持できたという。また、水分の蒸散による重量の減少を防ぐことでみずみずしさも保てたとしている。

生産・出荷をはじめ、輸送や販売、ごみ問題までいろんな場面で導入メリットが考えられる。消費者からしても、とれたてのおいしさを大切な栄養も損なわずにそのまま食卓で楽しめる利点がある。

最近では、水蒸気を透過する結露防止フィルムを開発し、輸出用のサツマイモで採用されたという。従来はシンガポールへの船便での輸送に際し、4割を品質ロスで処分せざるを得なかったものがいまではゼロに近くなって喜ばれているそうだ。

(永井佳史)



カット野菜用など、多種の商品ラインナップは同社のホームページで確認できる。