

# 鮮度保持包装袋（ベジフレッシュ）の開発

## 食品流通部

### 1 背景、目的

多くの青果物では鮮度を保持するために延伸ポリプロピレンフィルム（OPP）製の包装袋が利用されていますが、OPPはガス透過度が低いために密封包装すると異臭が発生しやすいという問題があります。一方、OPPに微細孔を開けてガス透過度を調節できる鮮度保持包装袋が市販されていますが、価格が高いために普及の障害となっています。

そこで、ガス透過度を調節できる安価な鮮度保持包装袋(商品名:ベジフレッシュ)を開発し、種々の青果物について鮮度保持効果を最も発揮する包装条件を明らかにしました（特願2006-215978、2008-028401）。

### 2 成果の内容、特徴

- 1) OPPに未延伸ポリプロピレンフィルム(CPP)またはポリプロピレン・ポリエチレン共押フィルム(LL)を組み合わせた包装袋を開発しました。この包装袋は、フィルムの厚さを変えることでガス透過度を調節でき、価格は市販の微細孔フィルムの約1/2~1/3と安価です（図1、図2、一部データ略）。
- 2) 青果物の鮮度保持には、フィルムの厚さ15または20 $\mu\text{m}$ のOPPに、厚さ20 $\mu\text{m}$ のCPPまたは厚さ25 $\mu\text{m}$ のLLを組み合わせた包装袋による密封包装やバググシール包装が適しています（表1）。
- 3) ホウレンソウの場合、厚さ25 $\mu\text{m}$ のOPPで折込み包装を行う現行の包装では、4日間しか鮮度保持ができませんが、厚さ15 $\mu\text{m}$ のOPPに厚さ20 $\mu\text{m}$ のCPPを組み合わせ密封包装を行うこの包装袋では、7日間鮮度を保持できます。

### 3 主要なデータなど



図1 開発した新規包装袋（ベジフレッシュ）

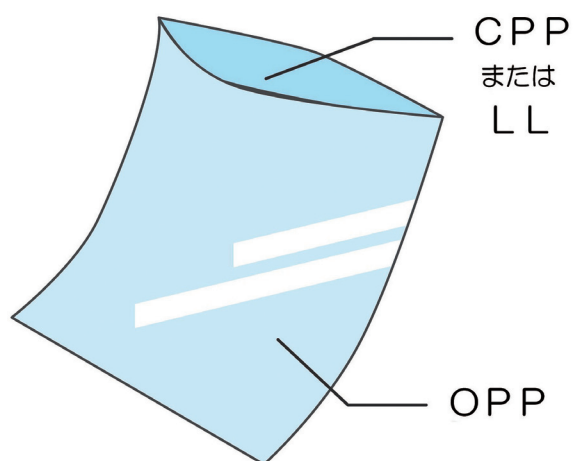


図2 新規包装袋の構成

表1 最適なベジフレッシュと包装の形態

裏面	表面	OPP（厚さ15μm）	OPP（厚さ20μm）
	CPP（厚さ20μm）		ホウレンソウ シュンギク
LL（厚さ25μm）		ネギ ナバナ ブロッコリー <b>B</b> アスパラガス <b>B</b>	レタス <b>B</b> ハクサイ <b>B</b> カボチャ <b>B</b> キャベツ <b>B</b>

注) 1. 包装形態は、無印は密封包装、**B** はバッグシール包装。  
2. 保存温度は15℃。