

第6回

# 包装材料セミナー

—低炭素社会をリードする最新食品シェルフライフの延長技術—

日時：平成23年1月28日（金）  
 会場：アイビーホール青学会館 サフランの間  
 主催：社団法人 日本包装技術協会 関東支部

## ご参加のお勧め



近年包装材料には、多様化する消費者ニーズから、高機能化・高付加価値化・コスト競争力が求められ、単に内容物の保護だけでなく、加工性から使い勝手、廃棄性等総合的な性能が必要とされています。こうした状況に対応すべく、当会では、日々進化する包装材料の最新動向と今後の展開、業界情報等をご紹介します「包装材料セミナー」を開催しております。第6回目の今回は、低炭素社会を目指すシェルフライフ延長技術について技術から材料特性まで幅広い内容でプログラムを編成しております。どうぞこの機会に関係各位奮ってご参加下さいませようご案内申し上げます。

## プログラム

時間	講演内容	講師
10:00 ▼ 11:30	<p>◆『レトルト食品の保存性と賞味期限について（ハイバリア包材の活用とその効果）』</p> <p>加工食品は酸素や光を遮断できるバリア容器を使用することにより、また適正な包装条件及び殺菌条件で製造することにより、内容物を長期間に渡り高い品質に維持することが可能となる。これによる賞味期限の延長は商品の返品や廃棄を減少させることに繋がり、加工食品の有効利用に寄与することが出来ると考えられる。</p> <p>ここでは特にレトルト食品に的を絞り、レトルトパウチやプラスチック成形容器について、酸素バリア材を使用したパッシブバリア容器及び酸素吸収機能を持つアクティブバリア容器の容器特性を紹介する。</p> <p>そして、これらの容器を使用して各種内容物の保存中の品質変化を評価することにより、どの程度の賞味期限の延長効果があるかを示す。</p>	<p>公益財団法人 東洋食品研究所 食品加工研究室 田口 善文 氏</p> <p>コーディネーター 東洋製罐(株) プラスチック容器開発部 F・Pカップ開発グループ 田中 伸二 氏 (株)ロッテ 中央研究所 包装研究室 主査 阿曾 政志 氏</p>
12:30 ▼ 13:10	<p>◆『ハイブリッドボトルの開発 ～環境適性とお客様適性を考慮した炭酸飲料用PETボトル』</p> <p>炭酸飲料用PETボトルの軽量化は、ガスバリア性の課題があり難しいとされてきた。</p> <p>お客様の飲用時適性を考え、製品のガス感をしっかりと保持するためには、ボトルを軽量化すると同時に、バリア性向上技術を組み合わせることが必須となるのだが、バリア技術として、ホットバック等の飲料PETボトルで既に採用されている積層方式は、炭酸飲料においては、“デラミネーション”という問題があり、採用が難しかった。しかしこの度、特殊な積層技術を採用することにより、同問題を解決することに成功。ガスバリア性を1.3倍まで向上させつつ、ボトル重量を従来の31gから24gまで軽量化した“ハイブリッドボトル”を開発することができた。</p> <p>その取り組み事例についてご紹介したい。</p>	<p>サントリービジネスエキスパート(株) 新包材技術開発推進部 横山 拓己 氏</p> <p>コーディネーター (株)吉野工業所 研究室 課長 田中 文典 氏 凸版印刷(株) 生活環境事業本部 生活環境製造事業部技術開発本部商品開発部 課長 柴 賢治 氏</p>
13:20 ▼ 14:20	<p>◆『酸素吸収機能を付与したポーションパックの開発』</p> <p>調味料などの1回使い切りポーションパックの一種にディスペンパックがある。ディスペンパックは発売後23年経ち、片手で簡単に、手を汚さずに内容物を絞りだせることから、ユニバーサルデザイン容器として評価を得ており、2008年には年間生産量が5億個を超えている。</p> <p>しかし、ディスペンパックは小袋形態のポーションパックに比べて酸素バリア性が劣るという課題があり、マヨネーズ・ドレッシングでのシェルフライフは常温4カ月が限界であった。</p> <p>この課題を解決するために、酸素吸収機能を付与したディスペンパックを開発した結果、シェルフライフを常温7カ月に延長することができた。</p> <p>ここでは、その開発の経緯、特長と効果を紹介するとともに、過剰包装をなくすことによる環境面での効果についても言及する。</p>	<p>キユーピー(株) 研究所 商品開発センター 野田 治郎 氏</p> <p>コーディネーター (株)クラレ エパール事業部 グローバルマーケティンググループ村田 知規 氏 ユニチカ(株)フィルムカスタマーソリューション部 技術サービスグループ長 中野 功 氏</p>
14:30 ▼ 16:00	<p>◆『賞味期限の延長技術とそのメリット』</p> <p>現在、シングル世帯やシニア世帯の増加、女性の社会進出などの社会変化を背景に、種々のタイプの調理食品の需要が着実に増加している。</p> <p>また、食品への安全性やおいしさに対する関心も高く、おいしさを維持し、安全に賞味期限を延長する技術が要求されている。一方、日本には、テイクアウトの惣菜・弁当の文化があり、デパートの地下やスーパーマーケットの惣菜・弁当売り場などで提供されている。しかし、惣菜・弁当の賞味期限は1日か2日程度であり、売れ残れば廃棄されるなどの無駄な面もある。種々のタイプの調理食品の中で、1食分の主菜や副食などがセットされており、電子レンジなどによる加熱で簡単に食べられるタイプのもは、レディーミール (ready meal) と呼ばれている。最近、このレディーミールの販売が活性化しており、いくつかの賞味期限を延長する包装技法を組み合わせた新しい商品が開発され、種々の調理食品が提供されている。</p> <p>本講演では、各種の賞味期限延長の保存技術、特にアクティブバリア包装技術などの技法を応用した調理食品の開発事例や適用されている包装材料などについて述べる。</p>	<p>包装科学研究所 主席研究員 葛長 忠彦 氏</p> <p>コーディネーター 東洋製罐(株) 紙容器販売本部 市場開発部 西 秀樹 氏 アサヒ飲料(株) 購買部長 守谷 弘幸 氏</p>

## 講師のご紹介

■田口 善文 氏  
公益財団法人 東洋食品研究所  
食品加工研究室

【ご略歴】  
1969年 東洋製罐(株)・東洋銅鋳総合研究所  
1975年 東洋製罐(株)・技術本部  
2008年 Toyo Seikan Technical&  
Administration Service Center  
(Asia) Co.,Ltd  
2010年 東洋食品研究所  
包装専士

■横山 拓己 氏  
サントリービジネスエキスパート(株)  
新包材技術開発推進部

【ご略歴】  
1998年 東京工業大学大学院理工学研究科  
化学工学専攻修士課程卒業  
同 年 サントリー-徳木曾川工場へ配属、新ライ  
ン建設の業務に従事  
2000年 包装技術へ配属、その後現在に至るま  
で包装設計の業務に従事

■野田 治郎 氏  
キュービー(株) 研究所  
商品開発センター

【ご略歴】  
1973年 早稲田大学大学院理工学研究科修士  
課程修了  
同 年 キュービー(株)研究所入社。研究所にて、  
食品包装の研究開発、新製品に対する  
包装設計、容器包装の環境対策・安全  
性の確認などに携わってきた。  
研究所 基盤技術センター 主席研究員  
技術士(経営工学部門、包装物流)、ポリオレフィン  
等衛生協議会、技術委員、日本包装学会理事

■葛良 忠彦 氏  
包装科学研究所 主席研究員

【ご略歴】  
1965年 3月 京都大学工学部高分子化学科卒業  
1971年 3月 京都大学大学院工学研究科高分子  
化学専攻 博士課程 修了  
同 年 4月 東洋製罐(株)入社 東洋製罐グルー  
プ総合研究所 勤務  
2003年 4月 東洋製罐(株) 定年退職  
2004年 5月 包装科学研究所 主席研究員  
工学博士

## 開催要領

日時：平成23年1月28日(金)  
会場：アイビーホール青学会館(2F) サフランの間  
東京都渋谷区渋谷4-4-25 TEL.03(3409)8181  
参加費：会員19,950円(消費税・テキスト代含む)  
一般26,250円(消費税・テキスト代含む)  
定員：100名

## お申し込み方法

- 本紙申込書に必要事項を全てご記入の上、FAXにてお申込み下さい。  
協会HPからのお申込みも出来ます。  
協会HP：<http://www.jpri.or.jp>
- 申込みされた方には、後日参加証と請求書をお送りします。
- 当日、ご都合が悪くなった場合、代理の方の出席は差し支えありません(受付にて名刺をご提出いただけます)

## お問い合わせ並びにお申し込み先

(社)日本包装技術協会 関東支部 包装材料セミナー係  
担当:竹内  
〒104-0045 東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル10F  
TEL.03(3543)1189 FAX.03(3543)8970  
e-mail:takeuchi@jpri.or.jp

### 【個人情報の取り扱いについて】

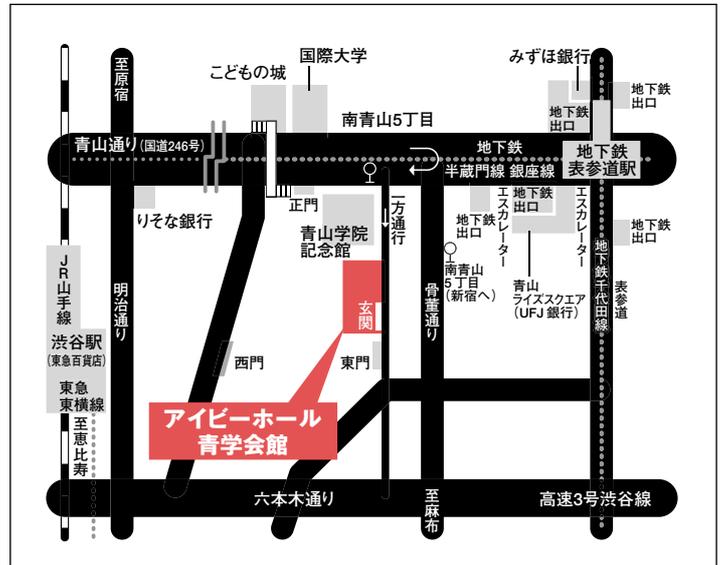
- 1.個人情報は「第6回包装材料セミナー」の事業実施に関わる資料等の作成、並びに当会が主催・実施する各事業におけるサービスの提供や事業のご案内のために利用させていただきます。なお、作成資料は開催当日、関係者に限り配布する場合があります。
- 2.参加申込みによりご提供いただいた個人情報は、法令に基づく場合などを除き、個人情報を第三者に開示・提供することはありません。

## 会場案内図

■会場：アイビーホール青学会館 サフランの間  
東京都渋谷区渋谷4-4-25 TEL.03(3409)8181

### ■交通手段

地下鉄 銀座線・半蔵門線・千代田線  
表参道駅下車(B1、B3出口より徒歩5分)  
都営バス (渋谷駅前←→新橋駅北口)南青山五丁目下車



## 第6回包装材料セミナー(1月28日開催)参加申込書

社団法人 日本包装技術協会 関東支部 竹内 行 FAX.03(3543)8970 No.

会社名					
所在地	(〒 )				
電話			FAX		
参加者名	氏名	所属役職	e-mail		
	氏名	所属役職	e-mail		
	氏名	所属役職	e-mail		