

発 明 の 名 称		青果物の鮮度保持方法、青果物包装品、青果物包装方法、包装機、包装システム	
技 術 分 野		利用分野・適用製品	技 術 情 報
<input type="checkbox"/> 電機・電子 <input checked="" type="checkbox"/> 機械・加工 <input type="checkbox"/> 情報・通信 <input type="checkbox"/> 化学・薬品 <input type="checkbox"/> 有機材料 <input type="checkbox"/> 無機材料 <input type="checkbox"/> 金属材料 <input type="checkbox"/> 輸送 <input checked="" type="checkbox"/> 食品・バイオ <input type="checkbox"/> 生活・文化 <input type="checkbox"/> 土木・建築 <input type="checkbox"/> 繊維・紙 <input checked="" type="checkbox"/> 農林・畜水産 <input type="checkbox"/> 医療・介護 <input type="checkbox"/> その他()		・青果物流通 ・フィルム包装(青果物鮮度保持包装)	詳細資料: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 サンプル: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 見 学: <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 実施権許諾実績: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 事業化実績: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 その他: *大森機械工業に許諾中
従来技術の課題・問題点等			
<p>青果物流通では環境温度が大きく変化するため、青果物は開口部のある開放包装では鮮度低下が早い。このため鮮度保持包装が有効であるが、既存の鮮度保持包装は特許制限により高コストである。また、真空予冷など冷却時に包装内の気体膨脹を伴う冷蔵処理では包装破裂の問題があった。</p>			
本発明により解決したポイント			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本法(ベジブレスパック)は効率的な冷却法である真空予冷を使用できる唯一の自動包装型包装。 2. 本方式を搭載した自動包装機を用いれば、普及型の低価格 OPP フィルムをそのまま使用できる。 3. 真空予冷でない冷却法でも鮮度保持包装としての機能を発揮し、3日以上鮮度延長可能。 			
技術の概要(構造・動作等)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 長形のフィルム包装のセンターシールに幅 6~10mm の幅広・平坦な筒状通気孔が2~3箇所配置されている。これらが上下のトップシールで固定されて折り曲げられることにより通気制御される。 2. 急激に気体が膨張する真空予冷では通気孔から排気して破裂を回避し、その後は通気孔が折り曲げと包装内水分等で緩やかに閉鎖され弁の役割を果たす。これにより包装内は炭酸ガス、酸素がそれぞれ 10%前後で安定する MA 包装(鮮度保持包装)環境となる。 3. ニラの場合 20℃程度で鮮度延長は3日以上。5℃程度の定温であればさらに鮮度延長が可能である。 			
図・写真・特記事項等			
		<p>ベジブレスパックの鮮度保持効果(保存試験 25℃ 6日間保存)</p>	
<p>ベジブレスパック</p>		<p>保存後外観</p>	
		<p>内部のニラ</p>	
特 許 情 報		関 連 特 許 情 報	
登録番号/公開番号: 特許第 6052729 号 出 願 日: 平成 24 年 10 月 12 日 (2012 年) 登 録 日: 平成 28 年 12 月 9 日 (2016 年) 権利者/出願人: 大分県、大森機械工業(株)		登録番号/発明の名称:	