

青果物包装のトータルコーディネート・ トータルソリューションによる食品ロスの削減

住友ベークライト株式会社
フィルム・シート営業本部
P-プラス・食品包装営業部
谷 舞子

住友ベークライト株式会社 概要

2019年1月1日現在

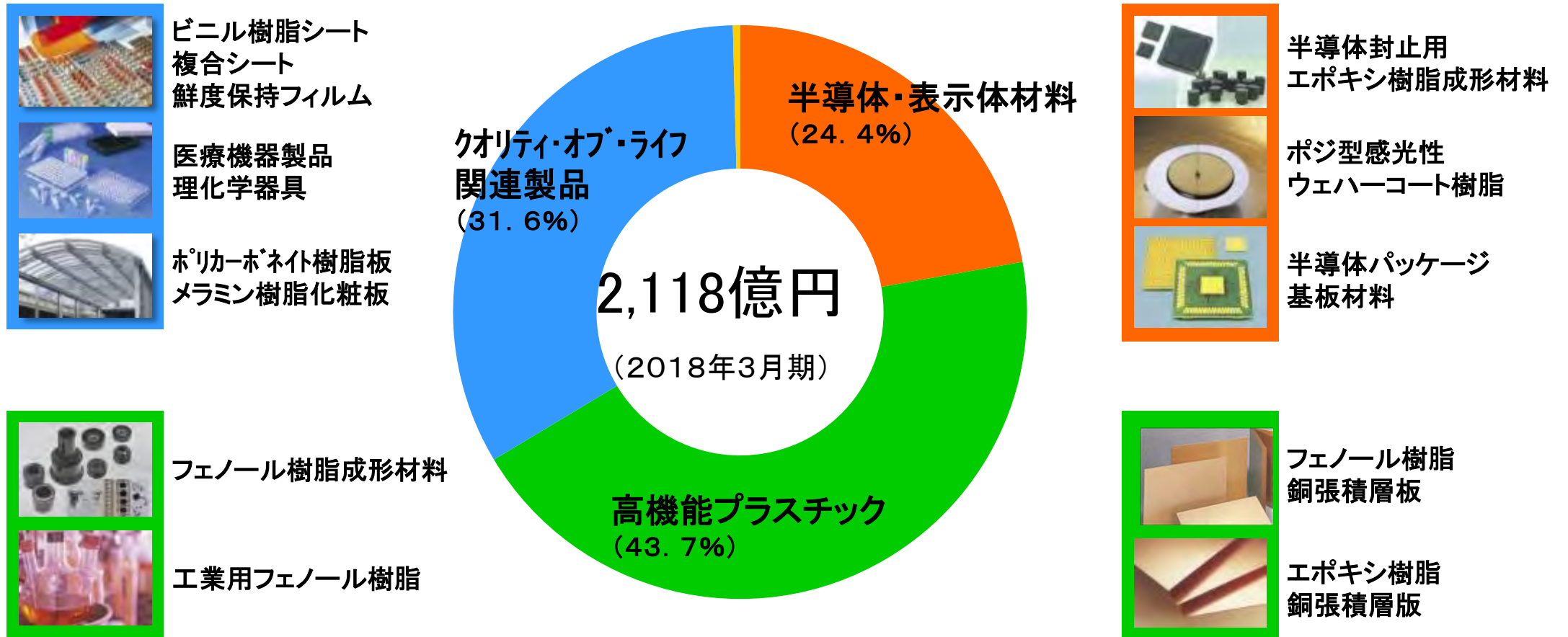
P-プラスで美味しさと笑顔のお手伝い。



- 事業内容：プラスチック製品の製造・販売
- 資本金：371億円（2018年3月31日）
- 従業員：単独 1,676名、連結 5,708名（同上）
- 売上高：単独 902億円、連結 2,118億円（2018年3月期）
- 本社：東京・品川（天王洲アイル）
- 事務所：大阪・名古屋
- 事業所：尼崎、鹿沼、静岡、宇都宮、神戸、秋田、東京・大田^他
- 海外拠点：アメリカ、ヨーロッパ、アジア各国（15ヶ国・地域38拠点）

連結売上構成比（製品セグメント別）

2019年1月1日現在



鮮度保持のP-プラスシステム

P-プラス[®]システム

お客様のお困りごとを弊社の技術と各種製品にて解決します！



呼吸調整

結露防止

防カビ

キノコ



防曇フィルム
呼吸量コントロール



特殊透湿性フィルム
(呼吸量コントロール)



カビ増殖抑制フィルム
(呼吸量コントロール)



きのこの呼吸をコントロールする
フィルムです。

防曇フィルム
呼吸量コントロール
きのこ用

開発品

製品例：鮮度保持フィルム

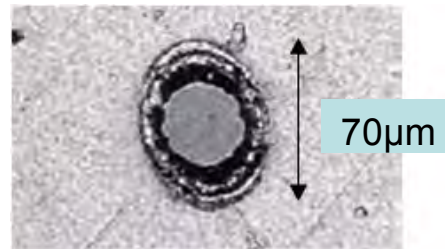
P-プラス®

◎ガス透過制御技術(MA包装) (低酸素・高二酸化炭素)

目に見えない小さな穴により包装内部を
「低酸素・高二酸化炭素」状態に維持する
ことで青果物を冬眠状態にして鮮度保持する。

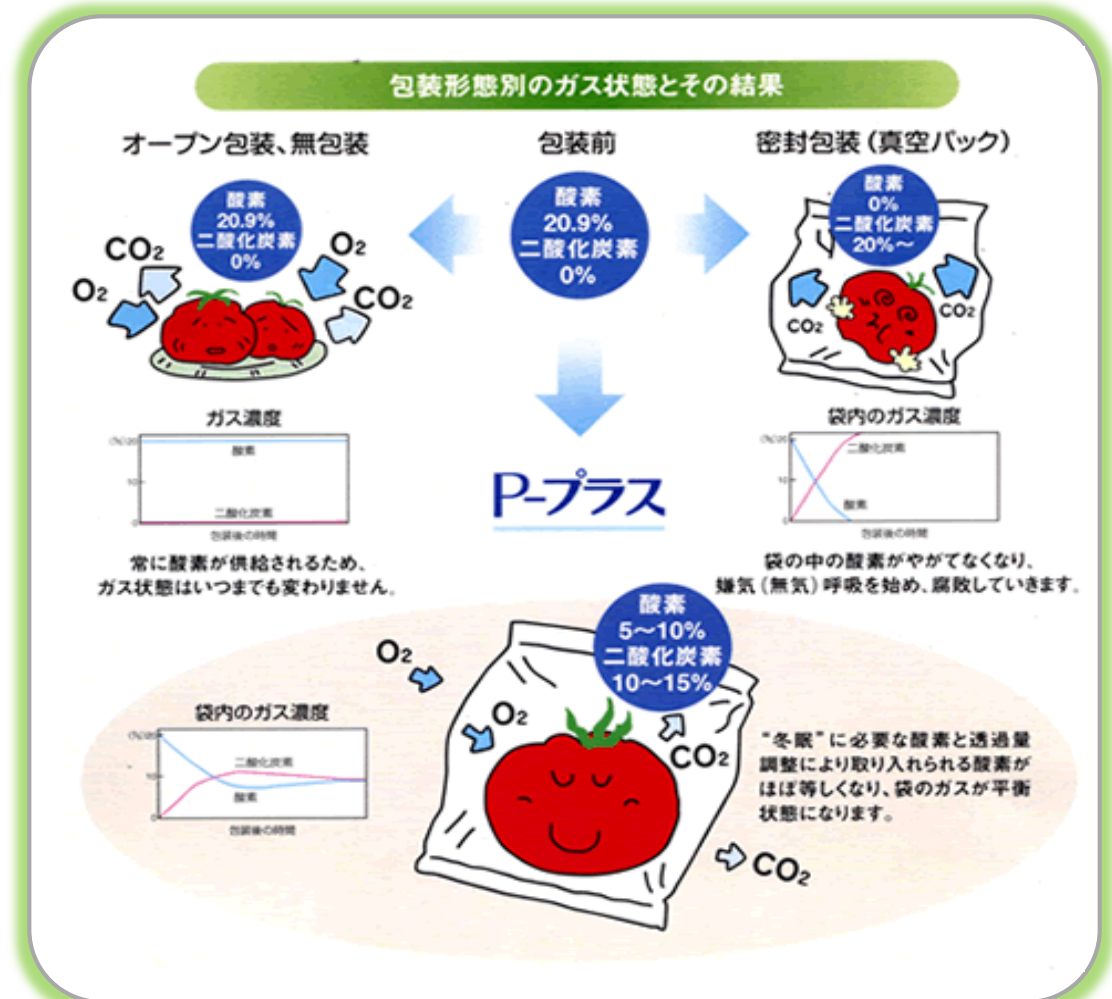


個々の青果物に応じて微孔の大きさと
数をきめ細かく調整することによって
最適な状態にコントロールする。



顕微鏡による微孔の拡大写真

(用途例) 青果物鮮度保持包装フィルム



鮮度保持比較試験例：ウメ



黄化抑制

<https://youtu.be/PXzS6TAqyKY>

褐変抑制

<https://youtu.be/KbX2FqC7YVU>

その他、41品目の動画配信中。
新品目も随時アップしています。

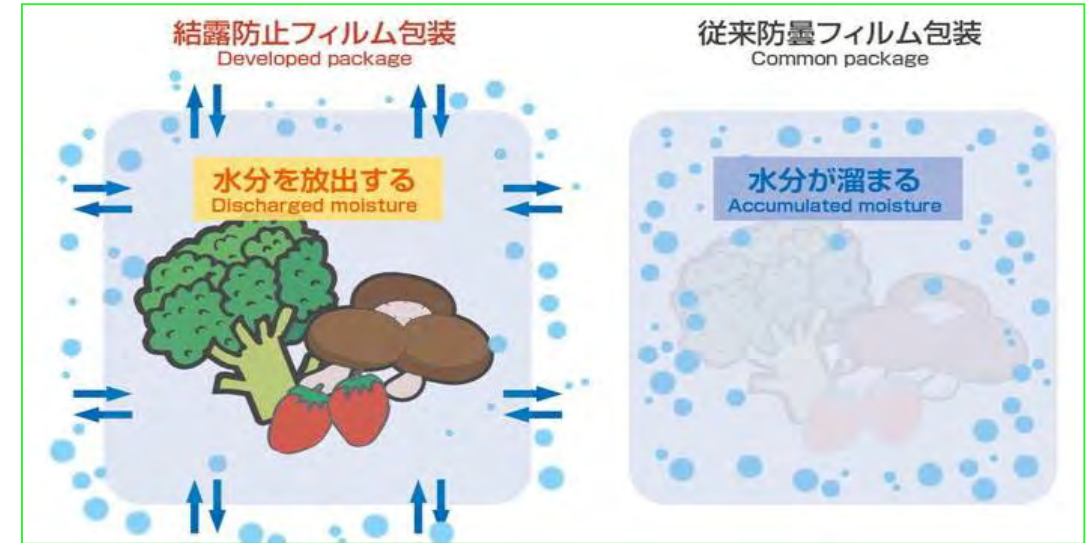
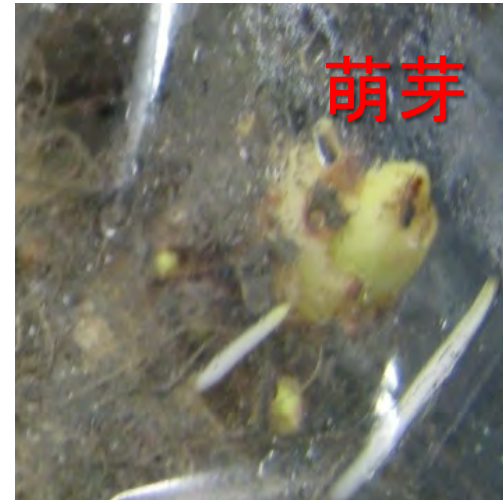
製品例：結露防止フィルム

◎袋内部の水蒸気をコントロール
袋内部に結露が発生せず、内容物が
「濡れにくく」&「見えやすい」
包装フィルムです。

(用途例)

青果物など、水蒸気の発生が多い内容物の包装

【袋内の水滴・高湿度による品質低下例】



鮮度保持比較試験例：シイタケ・ジャガイモ

【シイタケ】

スタート



結露

1日目



【ジャガイモ】

スタート



緑化・萌芽

6日目



全体的に緑化

 YouTube
動画配信中

シイタケ 結露抑制

<https://youtu.be/IW2bjm55uuc>

ジャガイモ 緑化抑制

<https://youtu.be/0q818SAc7pQ>

ジャガイモ 萌芽抑制

<https://youtu.be/F2JtAGK5wYo>

サツマイモ カビ抑制

<https://youtu.be/BBQG-sUHn80>