

2020年11月2日
凸版印刷株式会社**凸版印刷、冷凍保存食品向け環境配慮型パッケージを新開発**

畜肉や魚介類加工品などの冷凍物流・保管時に発生する、変色や風味などの品質劣化を抑制
食の安全・安心や食品ロス削減などの社会課題を解決

凸版印刷株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:磨 秀晴、以下 凸版印刷)は、長期冷凍保管される畜肉や魚介類加工品などの1次産品を、長期品質保持することが可能となる環境配慮型パッケージを開発しました。

本製品は、凸版印刷独自の蒸着加工技術とコーティング技術をもとに開発された「GL BARRIER」を使用することで、畜肉や水産加工品の冷凍保管時に発生する酸化による商品の変色や風味の変化を、従来よりも長期的に抑えることが可能です。リサイクルが容易なモノマテリアル構成にも対応可能で、CO₂排出量の削減とリサイクル適性の向上を実現した環境配慮型パッケージです。凸版印刷はこれまでに培ったノウハウをもとに、さまざまな内容物に最適化された冷凍用パッケージを選定、提供します。

本製品は2020年11月2日(月)より、冷凍畜肉・水産・農産加工品などの卸売り事業社や食品メーカー、スーパーなどに販売を開始します。



「冷凍食品向け長期品質保持可能な環境パッケージ」のイメージ

© Toppan Printing Co., Ltd.

■ 開発の背景

畜肉や水産加工品などの1次産品は、長期保管が必要になることから冷凍することが一般的です。従来、冷凍保管の条件下では、畜肉や水産加工品は品質劣化が少ないと考えられていたため、長期保存が可能なバリアフィルムは不要とされており、冷凍食品向けの保存包材の開発は進められていませんでした。

凸版印刷は2016年より大学機関と連携し、バリアフィルムを使用したパッケージを畜肉や水産加工品に使用した時の効果検証を進めてきました。その結果、凸版印刷が独自に開発したバリアフィルム「GL BARRIER」を組み合わせた冷凍用包材を使用することで、従来よりも品質保持期限が延長する結果を得ることができました。

内容物によっては、当社が開発した本製品を使用することで、従来超冷凍(F4 級:-50℃以下)で保管されていた食品の冷凍温度帯を-18℃へ緩和することが可能となり、保存コストを従来の約 60%削減することができます。また、冷凍時の消費電力を抑えることで CO₂排出量の削減にもつながります。

■ 本製品の特長

・冷凍保管の期限延長を実現

冷凍食品の酸化を抑制し、従来よりも長期の保管が可能です。保管中の色味や食感の経時劣化を防ぎ、廃棄ロス削減に貢献します。



保存後の畜肉の状態

保存条件:-23℃ 5か月保存

(左)ノンバリア品 (右)GL BARRIER 使用品

・流通範囲の拡大が可能

冷凍流通の整備が整わない地域においても品質保持が可能となることにより、食品ロス削減や流通範囲の拡大に貢献します。

■ 今後の目標

凸版印刷は、本製品を畜産品・水産品・農作物生産者、食品メーカーやコンビニ、スーパーなどの流通業界に拡販し、2021年度までに関連事業含めて約 50 億円の売上を目指します。

また今後、本製品が開発した技術をもとに食品の鮮度保持期間を延長し、環境問題に配慮した製品開発を行い、安全で安心な「ふれあい豊かでサステナブルな暮らし」が実現する社会に貢献します。

* 本ニュースリリースに記載された商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

* 本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告なしに変更されることがあります。

以 上