

1101 食品衛生を守るプラスチック包装

食品は、喫食されるまで安心安全な製品をお届けしなければなりません。製造時の異物混入防止と共に、殺菌による包材の機能が保つことが重要です。美味しさと健康をお届け出来る「包装」を解説します。

【講座内容】

1. 食品包装の失敗事例(設計ミス)
 - ① 物流時のリーク、破袋事例
 - ② フィルム選定違いによる加熱殺菌対応
 - ③ 酸素バリア不足による商品クレーム
2. 材料基礎
 - ① フィルム基本素材
 - ② フィルム物性と選定(素材単体)
 - ③ フィルム物性と選定(ラミネート)
3. バリア設計の考え方
 - ① シェルフライフが延長する包装方法
 - ③ 食品の特性別の素材構成
4. コストダウン事例、環境対応
 - ① モノマテリアルの考え方と対応方法
5. まとめ

お問い合わせ先

日本コンサルタント協会(JPCA)

講座担当 (小林平山)

E-mail: tyss5ren@icloud.com