



P-プラス[®]



結露防止フィルム

青果物包装の課題

- 一部の青果物は従来の防曇フィルムで密封すると、青果物自体の水分によりフィルムの表面に結露を発生させます。
- 青果物が濡れた状態になるので、鮮度悪化の要因となります。

フィルム別 袋内水分状態の変化

一般フィルム



水滴がフィルムに付着すると、光を乱反射して曇って見えます。

従来防曇フィルム



付着水を膜状にする効果がありますが、膜状にしきれない水で曇ってしまいます。

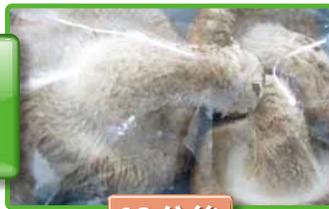
結露防止フィルム



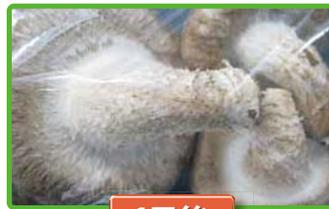
防曇性と水蒸気透過性を持たせ、結露防止効果を可能としました。

開発品の結露低減効果

結露防止フィルム



10分後



1日後



6日後

従来防曇フィルム



[保管温度:10℃/冷蔵ショーケース想定]