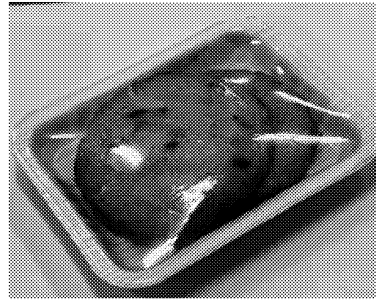
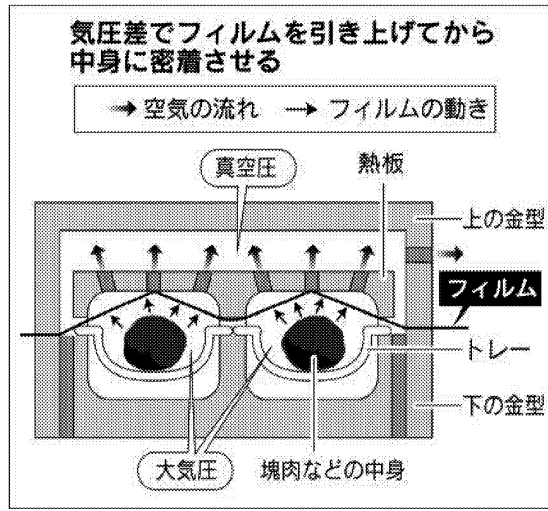


# 密閉包装 鮮度も見栄えも

## 東京食品機械 中身つぶさぬ新技術

包装機械を手がける東京食品機械（東京・中央、秦哲志社長）は生鮮食品など向けに、トレーより高く盛りつけてラップをかけたような見た目にしながら、トレーの中を二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）などで満たす技術を開発した。こうした包装は保存性が高い一方、見栄えが課題だった。食品売り場でラップしたてのような仕上がりで、幅広い食品のニーズを取り込む。



ぴったりラップをかけたような外観で密閉できる

開発したのは、密閉したトレーの中を細菌の増殖を抑えるガスで満たすため、トレーの深さ



新開発の密閉システムは独マルチバックのトレーシーラーと呼ぶ包装機械で使う

より厚みが小さい食品しか包装できなかった。新システムではフィルムと中身が密着でき、塊肉や薩摩揚げなどトレーから盛り上がった食品にぴったりラップをかけたような外観にできる。

「ガス置換包装」用の密閉システム。一般的なガス置換包装機は、金型の中でトレーにフィルムをかぶせ、熱をかけて密封する。トレーより中身が盛り上がっていると、フィルムで押しつぶしてしまつたため、トレーの深さ

東京食品機械はフィルムをいったん伸ばしてから中身に密着させる機構を開発した。金型内部にはフィルムの真上に接着のため加熱する「熱板」という金属板がある。この板をドーム状の形に変更。まずフィルム外側の空気を抜いて真空にすることで、まだ空気が残っているトレー内部との気圧差で、フィルムがドームに沿って引き上げられる仕組み。フィルムはトレーに熱で接着したあと金型を開けると自然に冷めて収縮し、中身にフィットするものを開発した。

東京食品機械は73年設立。2004年にマルチバックと資本提携し、同社から9割の出資を受けている。同社などの製品の輸入販売が主力で、17年12月期の売上高は163億円だった。

（若狭美緒）

深いトレーでの包装は中身が少なく見えるほか、ラップをかけてすぐ店頭で陳列することが多いため、新鮮にかぶせ、熱をかけて密封する。トレーより中身が盛り上がっていると、フィルムで押しつぶしてしまつたため、トレーの深さ

東京食品機械はフィルムをいったん伸ばしてから中身に密着させる機構を開発した。金型内部にはフィルムの真上に接着のため加熱する「熱板」という金属板がある。この板をドーム状の形に変更。まずフィルム外側の空気を抜いて真空にすることで、まだ空気が残っているトレー内部との気圧差で、フィルムがドームに沿って引き上げられる仕組み。フィルムはトレーに熱で接着したあと金型を開けると自然に冷めて収縮し、中身にフィットするものを開発した。

東京食品機械は73年設立。2004年にマルチバックと資本提携し、同社から9割の出資を受けている。同社などの製品の輸入販売が主力で、17年12月期の売上高は163億円だった。

（若狭美緒）