⑲ 日本国特許庁（JP）

⑪実用新案出願公開

⑫ 公開実用新案公報（U）

昭58—101737

51 Int. Cl.³	識別記号	庁内整理番号
B 32 B 27 00		6921—4F
B 65 D 65 40		6443—3E
81 26		2119—3E
85 50		7312—3E

43公開 昭和58年(1983)7月11日

審査請求 未請求

（全 頁）

54 食品包装用シート

21 実 願 昭56—194196

22 出 願 昭56(1981)12月30日

72 考 案 者 水谷和子
京都市下京区仏光寺通御幸町西入上る大黒町266—5

71 出 願 人 水谷和子
京都市下京区仏光寺通御幸町西入上る大黒町266—5

明　細　書

1.　考案の名称　　食品包装用シート

2.　実用新案登録請求の範囲

シート状の吸湿体と、この吸湿体の外面を覆う第1の合成樹脂膜と、前記吸湿体の内面を覆う第2の合成樹脂膜とを備え、前記第2の合成樹脂膜は多数の通気孔を有していることを特徴とする食品包装用シート。

3.　考案の詳細な説明

本考案は、野菜等の食品を長期間保存するのに適した食品包装用シートに関するものである。

従来、野菜や果物等の食品を冷蔵庫で保存する場合、前記食品を一旦、ビニール袋に納めることが行なわれている。この場合、前記食品から蒸発した水分は前記ビニール袋内で前記食品に湿潤作用を与えるので、前記食品が早期にしなびることはない。しかし、前記ビニール袋内に溜った水に浸漬した食品部分に腐敗を生じるので、長期間にわたる保存が望めなかった。

本考案は、前述の点に留意してなされたもので

あり、つぎに本考案の食品包装用シートを、図面に示した実施例とともに説明する。

図面において、食品保存用袋1を形成するシート2は、シート状の吸湿体3と、その外面を覆う第1の合成樹脂膜4と内面を覆う第2の合成樹脂膜5との積層体からなっている。吸湿体3は、吸取紙または不織布等からなり、第1および第2の合成樹脂膜4、5はビニール等からなり、第2の合成樹脂膜5は多数の通気孔6を有している。

このように構成された袋に野菜や果物等の食品を入れて冷蔵庫内に納めると、前記食品から蒸発された水分の大部分は、第2の合成樹脂膜5の通気孔6を通じて吸湿体3に吸水される。このため、前記食品は湿潤状態に保たれ、しなひることがほとんどないのみならず、袋1内に多量の水がたまることがないので、前記食品が水につかって腐敗することもない。

第1の合成樹脂膜4は無孔のため、水滴が袋1外に漏れることがない。しかし、吸湿体3によって十分な吸水作用が得られるときは、第1の合成

樹脂膜4にも通気孔を設けることができる。また、前述の実施例では、袋1の全部をシート2によって形成したが袋1の一部分のみをシート2によって形成し、残部を単一のビニールシートで形成してもよい。前述の実施例では、シート2によって袋を形成したが、シート2を袋状に形成することなく、包装シートとして用いることもできる。本考案の食品包装用シートは、プリントしてもよくカーラーであってもよい。吸湿体3に通孔を設けると内容物の判別がし易くなる。また吸湿体3が透明または半透明である場合も同じ効果が得られる。

本考案の食品包装用シートは、以上のような構造であるので野菜や果物の長期の保存が可能になる。

テストによると、野菜の保存期間は、購入時の鮮度により異るが、きゅり、なす、トマト、ピーマンでは、10日以上、キャベツで1.5箇月以上、人参、生姜では2箇月以上保存できた。

本考案の食品包装用シートの吸湿体は、たとえ

ば商品名ペーパータオル2枚重ねで形成でき、第1の合成樹脂膜4は無孔のビニールシートで、第2の合成樹脂膜5は5cm当り直径約1.8mmの円形の通孔を約15個設けたビニールで形成できる。

本考案の食品包装用シートは野菜等の長期の保存ができるのみならず、再三の市場通いから解放されるので時間的節約にもなり、大変重宝である。また、4、5回は内容物を取替えることができるので、経済的に使用できる。使用後は生ゴミ袋として利用すると、生ゴミから出る臭気や水分が吸収されるので衛生的である。営業用として用いた場合は、食品が長持ちし易く、商品管理にも適している。

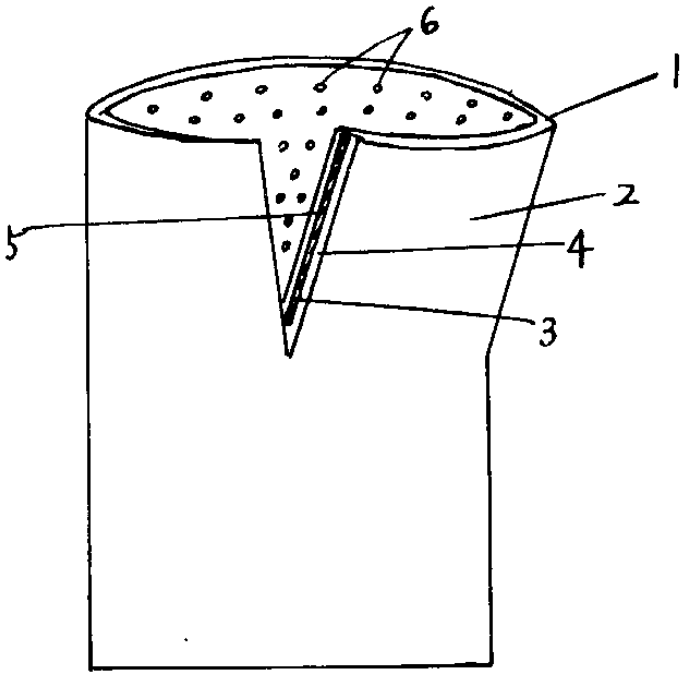
4. 図面の簡単な説明

図面は本考案の食品包装用シートの一実施例要部断面斜視図である。

1‥‥食品保存用袋、2‥‥シート、3‥‥シート状の吸湿体、4‥‥第1の合成樹脂膜、5‥‥第2の合成樹脂膜、6‥‥多数の通気孔。

実用新案登録出願人　水谷和子

図面



実用新案登録出願人　水谷和子

101737