⑲日本国特許庁（JP）　⑪特許出願公開

⑫公開特許公報（A）　平2-57583

⑤Int. Cl.⁵	識別記号	庁内整理番号		
B 65 D 81/26	H	7191-3E		
A 23 B 4/10		7803-4B		
7/00		8515-4B		
A 23 L 3/00	101 A	7329-4B		
		8515-4B	A 23 B 7/00	101
		7803-4B	4/10	

㊸公開　平成2年(1990)2月27日

審査請求　未請求　請求項の数 5　（全4頁）

⑭発明の名称　食品包装用袋とこの袋に包装した食品

㉑特　願　昭63-199267

㉒出　願　昭63(1988)8月9日

⑫発明者　藤田　忠芳　奈良県北葛城郡広陵町大字南郷320番地

⑫発明者　西井　克好　奈良県北葛城郡香芝町関屋北3-16-12

⑪出願人　フジパック株式会社　奈良県北葛城郡広陵町大字南郷320番地

⑪出願人　大和食品株式会社　大阪府堺市高砂町1丁11番地の1

⑭代理人　弁理士　辻本　一義　外1名

明　細　書

1．発明の名称

食品包装用袋とこの袋に包装した食品

2．特許請求の範囲

1．液体透過性の材料より成るシート（4）と液体吸収性の材料より成る吸収材（2）を重ね合わせた保護部材（3）を不透過性の袋（1）内に、シート（4）を内側として配したことを特徴とする食品包装用袋。

2．保護部材（3）を不透過性の袋（1）の内側の片側に配した請求項1に記載の食品包装用袋。

3．保護部材（3）を不透過性の袋（1）の内側の両側に配した請求項1に記載の食品包装用袋。

4．袋状に形成した保護部材（3）を不透過性の袋（1）内に配した請求項1に記載の食品包装用袋。

5．液体透過性の材料より成るシート（4）と液体吸収性の材料より成る吸収材（2）を重ね合わせて保護部材（3）を構成し、前記保護部材（3）を不透過性の袋（1）内に、シート（4）を内側として配し、収容する食品（5）を前記シート（4）に接触させて袋（1）に入れていることを特徴とする包装した食品。

3．発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

この発明は、牛肉、鳥肉、魚肉、野菜類、果物などの食品類を包装する袋の改良と、この袋に包装した食品に関するものである。

〔従来の技術〕

従来より、食品類を液体不透過性の袋に包装した場合、食品類からでるドリップなどの液体は袋から排出されないため袋内に溜まり、この液体が食品と接触すると、食品を変色させたり、劣化させたりすることがあった。

しかし、一方、この液体を完全に除去してしまうと食品の材料によっては表面が乾燥しすぎて劣化してしまうことがあった。

〔発明が解決しようとする課題〕

そこでこの発明では、肉類や野菜類などの液体を出す食品類を液体不透過性の袋に包装した場合に、食品から液体が出てもこの液体を吸収して分離し、食品類が変色したり劣化したりするのを防ぐが、食品類に必要な適度な湿気は残しておき、乾燥による劣化を防ぐことのできる包装用袋及びこの袋によって包装した食品を提供しようとするものである。

〔課題を解決するための手段〕

そこでこの発明の食品包装用袋では、液体透過性の材料より成るシート（4）と液体吸収性の材料より成る吸収材（2）を重ね合わせた保護部材（3）を不透過性の袋（1）内に、シート（4）を内側として配した。尚、保護部材（3）は不透過性の袋（1）の内側の片側又は両側に配したり、保護部材（3）を袋状に形成して袋（1）内に配したりして実施することができる。

さらに、収容する食品（5）は、前記液体透過性のシート（4）に接触させて、前記の食品包装用袋に入れている。

〔作用〕

前述の構成とした食品包装用袋は、収容している食品（5）からドリップなどの液体が出た場合、この液体はシート（4）から液体吸収性の吸収材（2）に至り吸収されて食品（5）が液体と接触して生じる変色や劣化を防ぐ。しかし、湿気はシート（4）側に残されており、食品（5）に必要な湿気を適度に与えて表面の乾燥を防ぐので、食品（5）の乾燥による劣化をも防ぐことになる。

さらに、このような食品包装用袋に収容されている食品（5）は、変色や劣化などを生ずることなく鮮度を保って陳列、保存され、さらに袋（1）内に収容されている肉類等の余分なドリップが吸収材（2）によって吸い取られることにより、陳列するときに袋（1）内に溜まるドリップが少ないことになる。

〔実施例〕

以下この発明の構成を、実施例として示した図面に従って説明する。

この発明の食品包装用袋は、不透過性の材料より成る袋（1）内に吸収材（2）を有する保護部材（3）を挿入したものである。

前記袋（1）の材料としては、ナイロン生地、ポリエチレン生地、遠赤外線発生フィルム、遠赤外線発生材をコーティングしたフィルム、エチレンガス吸着フィルムなどを目的や用途に応じて選択し用いることができる。

保護部材（3）は、液体透過性の材料より成るシート（4）と液体吸収性の材料より成る吸収材（2）を重ね合わせたものである。

前記シート（4）は、不織布、フィルムなどの液体を通過させることのできる性質の材料により構成することが必要である。

吸収材（2）は、吸水性ポリマーを含む紙や発泡合成樹脂などの吸水性の大きいを材料により構成することが必要である。尚、吸水性ポリマーにより吸水させる場合には吸水性ポリマーの分量を調節して液体の吸水量を調節することができる。

第2図の実施例は、シート（4）と吸収材（2）を2枚重ねにした保護部材（3）を示すものであり、第3図はシート（4）を表裏両面に配して吸収材（2）を挟み込んだ実施例を示すものであるが、保護部材（3）の構造はこれらの実施例に限らず、補強用の部材（図示せず）をシート（4）と吸収材（2）の間に介在させるなど他の構造としても実施することができる。

前記保護部材（3）は不透過性の袋（1）内に、シート（4）部分を内側（収容する食品側）に、吸収材（2）を外側（袋の内面側）にして配した構成にしている。

尚、保護部材（3）は、袋（1）内の食品（5）の片側または両側に配して実施することができる。

すなわち第4図の実施例は、保護部材（3）を袋（1）内の両側に配したもので、収容した食品（5）の表裏を包み込むようにしている。

さらに、実施例としては図示していないが、保護部材（3）を袋状に形成し、この保護部材（3

）を袋（1）内に入れて実施することもできる。

第5図の実施例は、保護部材（3）を袋（1）内の片側に配したもので、保護部材（3）は収容した食品（5）の片側のみと接触している。袋（1）を透明材料にて形成すれば、食品（5）を袋（1）の外側から透視することができるようになる。

第4図の様に保護部材（3）を袋（1）内の両側に配した場合でも、保護部材（3）の一部を窓状に切欠して、袋（1）を透明にすると、前記切欠部から収容している食品（5）を透視することができる。

次に上記構造とした食品包装用袋の使用状態を説明する。

一般的に、袋内に収容している肉類などの食品（5）からはドリップなどの液体が滲み出る。

この収容している食品（5）から出た液体は保護部材（3）の作用で吸収されるが、シート（4）は湿った状態に保たれる。

よって、この食品包装用袋に収容した食品（5）は、ドリップなどの液体により変色や劣化を生じず、しかも適度に湿気が与えられるので、乾燥による劣化も生じず新鮮な状態に保たれることになる。

この袋（1）に収容されている食品（5）は、調理時に袋（1）から取り出されるが、食品（5）はシート（4）と接触しているため、吸収材（2）が繊維質の多い材料より成っている場合であっても、食品（5）に繊維質が付着せず、食品（5）は清潔に保たれることになる。

尚、この袋（1）に食品（5）を収容した場合に、袋（1）は真空包装として実施できるほか、通気性を有する包装状態としても実施できる。

また上記の保護部材（3）を袋（1）内に挿入した際に、保護部材（3）を挿脱自在に配することができるほか、袋（1）内面に対して接着、溶着などによって固定して実施することもできる。

またこの発明は、この袋（1）内に食品（5）をシート（4）と接触させて入れて冷凍し、この袋（1）のまま解凍すれば解凍時に食品（5）よりでる液体を吸収して変色や劣化を防ぐので、冷凍食品の解凍にも適している。

さらにこの発明は、業務用向け、家庭用向けの何れの食品にも実施できるものである。

〔発明の効果〕

この発明は上述のような構成を有するものであり、従って、この食品包装用袋を用いて食品（5）を包装すると、不要なドリップなどの液体を吸収して収容できるので、食品（5）の変色や劣化を防ぐことができる。

さらに、食品（5）は適度に湿った状態に保たれるので、乾燥による劣化を防ぎ新鮮な状態で陳列したり保存したりすることができる。

またさらに、袋（1）内に収容した肉類のドリップを吸収材（2）が吸い取るため、陳列時に袋（1）内に残るドリップを少なくすることができる。

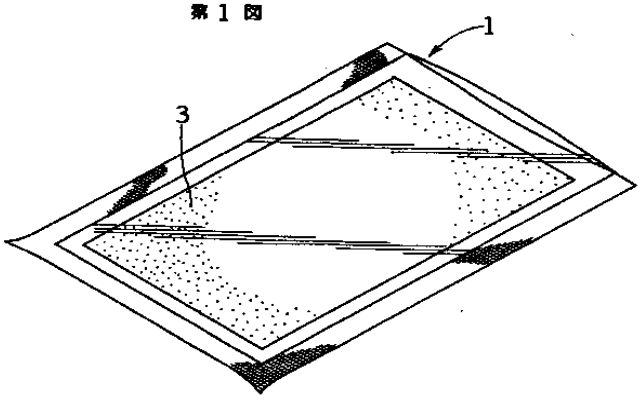
4．図面の簡単な説明

第1図はこの発明に係る食品包装用袋の斜視図。第2図は保護部材の断面図。第3図は保護部材の他実施例を示す断面図。第4図は食品を包装した状態を示す断面図。第5図は食品を包装した他実施例の断面図。

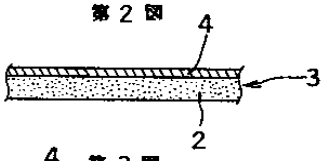
（1）…袋　（2）…吸収材　（3）…保護部材
（4）…シート　（5）…食品

代理人　弁理士　辻　本　一　義
代理人　弁理士　泉　克　文

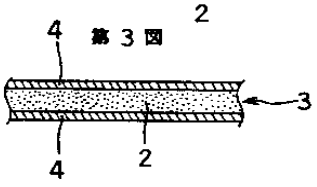
第1図



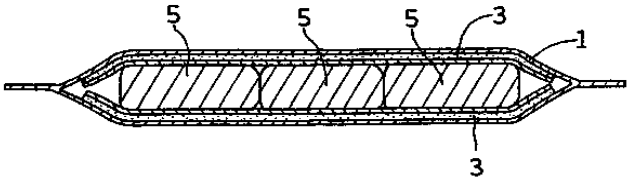
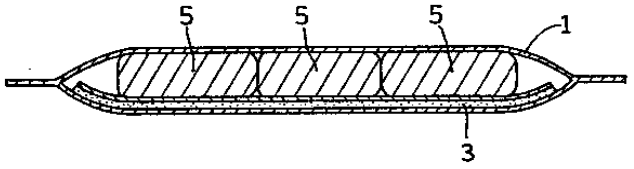
第2図



第3図



第4図



第5図