

# 食品用機能性包装の新展開

～食品ロスの削減、商品安全認証、機能性包装等の国際的な動向を踏まえて～

Advanced Japanese Active Food Packaging and Global Development

S&T出版 検索

発行

(株)シーエムシー・リサーチ

2015年2月9日発刊	B5判 上製本 298頁	価格
ISBN 978-4-904482-14-8		本体 60,000円+税
《割引特典対象外、キャンセル不可》		

## 著者

石谷孝佑 監修 一般社団法人日本食品包装協会編	有田 俊雄 (株)パッケージング・ストラテジー・ジャパン	石川 豊 (独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
	島山 秀利 エージェンシーサービスセンター(株)	北澤 裕明 (独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
	神崎 敬三 東洋製罐(株)	野田 治郎 野田治郎技術士事務所
執筆者一覧	二瀬 克規 (株)悠心	沓掛 勝則 味の素パッケージング(株)
石谷 孝佑 (社)日本食品包装協会	坂巻 千尋 凸版印刷(株)	北原 直 (株)ティスベンパックジャパン
住本 充弘 住本技術士事務所	中谷 正和 (株)クラレ	桑垣 傳美 キューマン(株)
古田 晴子 大日本印刷(株)	岡本 健三 (株)クラレ	花山 剛志 (株)クレハ
大須 賀弘 (社)日本食品包装協会	広瀬 和彦 (株)クレハ	小野松太郎 藤森工業(株)
湯川剛一郎 東京海洋大学	平田 孝 四条畷学園大学	大山 彰 (株)細川洋行

1980年代の高度成長期に日本で開発ブームになった食品用機能性包装と包材には、「日本発の新技術」が数多く見られた。その代表的なものが「脱酸素剤の利用」であったが、この日本発の包装技術が「アクティブパッケージ」という名でアメリカにおいて認知され、世界に紹介され、欧米などで多くの基礎的・応用的な研究がなされ、更に新しい技術として発展してきた。これらの成果は、国際学会で報告され、書物も刊行され、製品になり、技術的に大きく進化した。それらの中から「インテリジェントパッケージ」、「スマートパッケージ」という新しい概念も生まれ、新しい機能性包装技術が生まれている。

一部の機能性包材は古くからあったが、「機能性」という言葉が包装に使われるようになり、包装資材の高付加価値化に当たって「包装の機能」が改めて問われるようになってきている。それらの成果は、「人に優しい」ユニバーサルデザインでは、日本人のきめ細かさの真価が発揮され、「環境に優しい」という視点では、包装廃棄物のリサイクルの面から新しい切り口の機能性が求められるようになってきている。

今日、世界的に食料資源が逼迫しつつある背景から、先進国では「食品ロスの削減」のための「食品のロングライフ化」に進みつつあり、途上国においては「収穫後ロスの削減」のための「食品の高付加価値化」が叫ばれるようになり、「包装の機能」と「機能性の包材」が見直されてきている。

長く続いた円高基調から円安へと変わり、今後しばらくは円安基調が続くものと予想されており、このような中においては、日本の高品質な農産物・食品は海外に輸出しやすくなり、高い品質をアジアの過酷な環境でより長く保持することが求められるようになった。また、安いだけで輸入されていた途上国の農産物・食品を一層ブラッシュアップして高品質なものにしていくことが求められるようになる。その時こそ、日本の優れた包装技術・包装資材の出番である。

本書は、それぞれの分野の専門家の方々から包装を巡る最新の世界的な動向と、それに対応した機能性包装の新展開についてご執筆いただいた。本書が皆様のお役に立ち、日本の包装技術と包装資材の更なる発展と国際的な場における活躍の一助になれば望外の幸せである。

一般社団法人日本食品包装協会  
理事長 石谷孝佑

## 目次

### 第1編 総論

- 第1章 アジアにおけるポストハーベスト・ロスの削減と機能性包装技術の活用
- 第2章 欧米における最新食品包装技術の開発トレンド
- 第3章 ユニバーサルデザインから見た食品包装技術の開発トレンド
- 第4章 環境対策3Rから見た食品包装技術の開発トレンド
- 第5章 食品包装に関するFSSC 22000等の国際規格基準の世界的流れ

### 第2編 「食品ロスの削減」に貢献するロングライフ食品、ESL食品

- 第1章 「食品ロス削減」と包装技術への期待
- 第2章 脱酸素剤による食品のESL化と普及の課題
- 第3章 長期保存可能な機能性樹脂カップ(オキシガードカップ)の多様化と適用拡大
- 第4章 PIDによる食品のESL化と新展開

### 第3編 酸素バリア材の開発と応用の新展開

- 第1章 透明蒸着・塗布フィルムの現状と今後の課題
- 第2章 レットル食品対応の透明ハイバリアフィルム「クラリスタ®」
- 第3章 共押出ハイバリア包材の世界の現状と課題

- 第4章 ロケット包装の新展開
- 第5章 防湿包装

### 第4編 日本における青果物鮮度保持技術の普及

- 第1章 青果物用包装フィルムの最新動向
- 第2章 微細孔フィルムおよびパーシャルシールによる野菜の鮮度保持技術
- 第3章 軟弱果実における振動・衝撃対策と緩衝包装の進展

### 第5編 世界に発信する日本のユニバーサルデザイン

- 第1章 調味料・加工食品の包装に見るユニバーサルデザイン
- 第2章 食品包装に見るユニバーサルデザイン
- 第3章 ティスベンパックの進化
- 第4章 醤油容器の機能と最新動向
- 第5章 NEWクレラップに見る使いやすさの進化

### 第6編 高齢化対応食品の包装技術の進歩

- 第1章 高齢者向け食品包装のイージーオープン技術
- 第2章 高齢者向け食品のソフトバッグ包装技術
- 第3章 高齢者向け液体食品のスパウト付包装容器の包装技術

## 書籍申込用紙

書籍名：Z100(食品用機能性包装の新展開)

購入冊数

冊

会社名 団体名			
部署・役職			
ふりがな			
氏名	住所	〒	
TEL	FAX		
E-mail	※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。		
STbook会員(無料)に <input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録済み		振込予定日	
		月 日	
今後、弊社からのご案内が不要な方は以下に✓印をつけてください。 <input type="checkbox"/> 郵送DM不要 <input type="checkbox"/> E-mail不要		通信欄	

※左記ご記入の上、**FAX 03-3261-0238**までお申込みください。  
※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。

#### ■お申込み方法

必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。または当社ホームページからお申し込みください。

#### ■商品の発送

お申込み日の翌営業日までに書籍、請求書、納品書を佐川急便で発送いたします。  
※未刊書籍は発刊次第お送りいたします。

#### ■お支払

銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)にてお願いいたします。クレジット・カード払いは受け付けておりません。書籍・請求書到着後、1か月以内にお振込みください。銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)の手数料は、ご負担ください。原則として領収書は発行いたしません。ゆうちょ銀行払込取扱票(郵便振替票)は、書籍に同封しております。

#### ■個人情報の取り扱い

ご記入の個人情報は、商品の発送、事務連絡、ご案内等に使用いたします。