

緩衝性, 通気性を併せ持つトマト輸送資材

開発者名 積水化成品工業株式会社

賢材分類 兼

近年トマトは完熟してから出荷されることが多くなり、傷み防止のために容器素材は緩衝性能の優れた発泡プラスチックが使われてきました。

収穫されたトマトは鮮度を維持するために予め冷やしてから出荷（10℃以下）しています。出荷後、トマトが外気温にさらされた場合にトマトの表面が結露し、容器に結露水がたまるという課題が一部に見受けられました。

そこで、我々は鋭意研究を行い、緩衝性と通気性を両立することに成功しました。

ベンチレータータイプ（図1）は、トマトパックのホール部に溝を設けて通気性を向上させ、かつ底部にトマトが接しない構造として緩衝性能も高めています。穿孔タイプ（図2）は容器に貫通孔を設けて通気性を向上させています。それぞれ輸送方法に合わせて使い分けを行っています。



【図1 ベンチレータータイプ】



【図2 穿孔タイプ】

参考文献

—