

# 容器内残存食品の削減

- ・容器洗浄工数の削減、容器の長寿命化
- ・食材離れが良く、フードロス削減に貢献

## TPX® (ポリオレフィン系樹脂)

用途例 食品保存容器、調理家電部品、他キッチンアイテム(調理用ボウル、しゃもじ、まな板)等

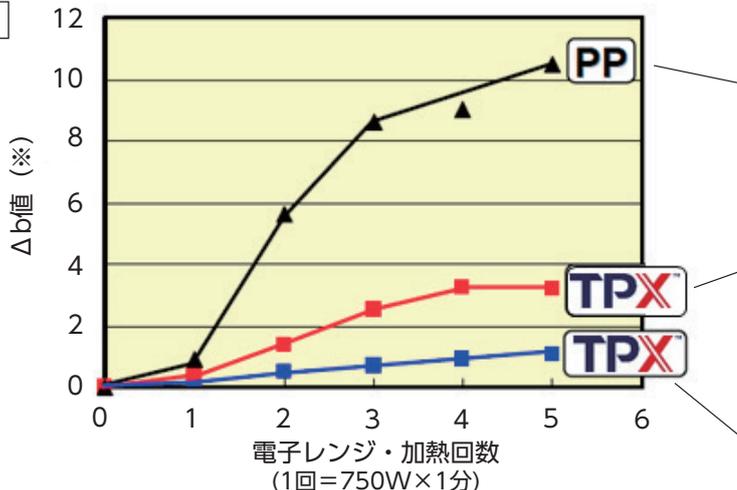
### 1. 加温条件下においても、食材残渣/色残りを防ぐことが可能

さらに、色素の強い食材(カレー、ミートソース、コーヒー等)に触れても、汚れ残りが少ない

#### ◆電子レンジ加熱試験

条件	食材：ミートソース / 比較材：PP / サンプル形状：容器
試験方法	①電子レンジで750W×1分×5回温める ②食材を取り出す ③水と洗剤で洗い流す
結果 (グラフを参照)	Δb値はPP>TPX®となった。TPX®は食材の色がほぼ残らなかった ⇒ TPX®は、加温条件下においても、食材残渣/色残りを防ぐことが可能

試験結果



※Δb値=黄変指標

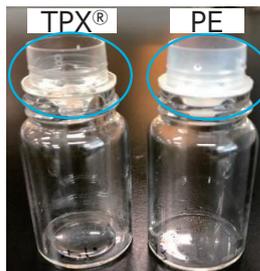


### 2. 粘度の高い液体に対しても、一定の液切れ性を発揮

#### ◆液切れ性試験

条件	液体：水+水あめ液 / 比較材：PE / サンプル形状：中栓
試験方法 (写真を参照)	①中栓を逆さ向き(ろうと状)にしてボトルに被せる ②中栓内に液体を入れ、5分放置 ③ボトルの底に落ちた液量を計測する
結果 (表を参照)	粘度の高い内容液では、PEでは落下しないが、TPX®では一定量が落下 ⇒ TPX®は、粘度の高い内容液でも、液残りを軽減することが可能

試験方法



試験結果

液粘度 (/mPas@25℃)	落下した液量(g)	
	TPX®	PE
413	0.70	0.68
1163	0.73	落下せず