

フードロス削減

スキンパック包装

Vacuum Skin Packaging (VSP)



社会的課題
 人材不足/人件費高騰
 >>> スーパーのセンターパック化
 >>> 鮮度保持ニーズの高まり

機能
 鮮度保持の向上
 ドリップの抑制
 Case-ready (そのまま陳列)

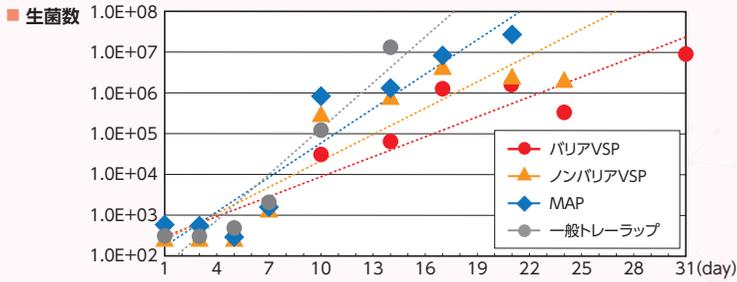
メリット
 フードロスの削減
 旨味の維持・外観向上
 人材不足の解消

当社提供
HIMILAN™

スキンパックのグローバルトレンド



食肉の鮮度保持効果 (他の包装形態との比較)



官能評価

	Day 10	Day 14	Day 17	Day 21	Day 24	Day 31
バリアVSP						やや退色 弱い発酵臭
ノンバリアVSP		やや発酵臭	やや退色 やや発酵臭	やや退色 やや脆弱 やや発酵臭	退色 NG 脆弱化 やや発酵臭	
MAP		やや酸化臭 やや発酵臭		退色・乾燥 ドリップ濁り 強い酸化臭	退色 NG	
一般トレー	やや退色 やや脆弱化	変色・脆弱 ドリップ濁り 弱い腐敗臭	退色 NG			

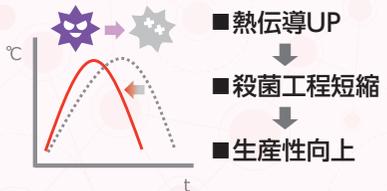


生鮮食品だけではない良さ

Ready meal



ロングライフチルド惣菜



工業部材



*TMならびに®表示のあるすべての製品は、三井化学株式会社または関係会社の商標あるいは登録商標です。