

自然色食品退色抑制、天然着色の維持に。

TK-Zフィルム

厚生省告示370号、
厚生労働省告示201号適合

ボイルレトルト用透明真空包装フィルム

店頭での蛍光灯焼け等大切な商品を退色、変色から守ります。

【自然色、天然着色料食品での包装保存の現状問題点】

- ※賞味期限内で店頭で変色等劣化が生じる。
- ※太陽光、蛍光灯等により退色してしまう。
- ※夏場になると温度上昇で退色が早い。
- ※退色により賞味期限内に劣化する。賞味期限の延長をしたい。
- ※退色により商品価値が低下しクレームになる。
- ※アルミ包材だと金属探知機が使えない。

【TK-Zフィルムの特長、包装の御提案】

- ◎自然色食品は太陽光等の紫外線や蛍光灯等、更には温度上昇、酸化等の複合要因により変色してしまうデリケートな商品です。
- ◎TK-Zフィルムはあらゆる変色の要素（店頭での蛍光灯、温度上昇、酸化）を総合的に解決する画期的なフィルムです。
またダイオキシンを発生する素材は使用していません。
- ◎アルミ包材ではないので、金属探知機がご使用になれ、また内容物の視認性も良好です。

■NYラミグレード・PETラミグレード ■グラビア印刷：可 ■製袋加工及びピロー包装用 ■真空包装及び満充填包装

■レトルト120℃ラミグレード、ハイレトルトラミグレードもございます。

保存実験例

■たけのこ水煮

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：60日間



TK-Zフィルム品



ハイバリア品



Kコート品

■惣菜

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：90日間



TK-Zフィルム品



従来品

■赤かぶ漬け

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：60日間



TK-Zフィルム品



従来品

■無着色ふき水煮

- 25℃（蛍光灯室内）
- 実験期間：6ヶ月間



■ひのな漬

- 常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：90日間



TK-Zフィルム品

従来品

■しば漬け

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：75日間



TK-Zフィルム品

従来品

■うなぎ佃煮

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：30日間



TK-Zフィルム品

従来品

■五目豆

- 温度：常温（蛍光灯室内）
- 実験期間：60日間



TK-Zフィルム品

従来品

開発・製造

Daisen 株式会社 ダイセン

〒452-0802 名古屋市西区比良3-270-1
TEL (052) 503-3911 (代) FAX (052) 503-1075

URL <http://www.z-daisen.com>