

完全脱アルミ エコロジー包装 「ノンアルパック」

メリット、特徴

- ① 金属探知機が使える、電子レンジ加熱も湯煎も可能。
- ② アルミ不使用なのに、農水省告示「レトルトパウチ食品」表示可能。
- ③ アルミパウチ並みの性能（遮光性、高いバリア性）。
- ④ リサイクル業者引き取り可能。

金属アルミパックのデメリット

電子レンジにかけられない。金属探知機に通らない。
ヒートシール等によりアルミの「割れ」が発生することがある。
アルミが入っているため、焼却により燃え切らない。
プラスチックリサイクルができず、リサイクル業者が引き受けを拒否し始めている。

非アルミバリアパックのデメリット

電子レンジ対応のラミネートフィルムではあるが、遮光性、バリア性が劣ってしまう。



参考
アルミの割れ

酸素バリア性比較 レトルト処理（120℃30分）後

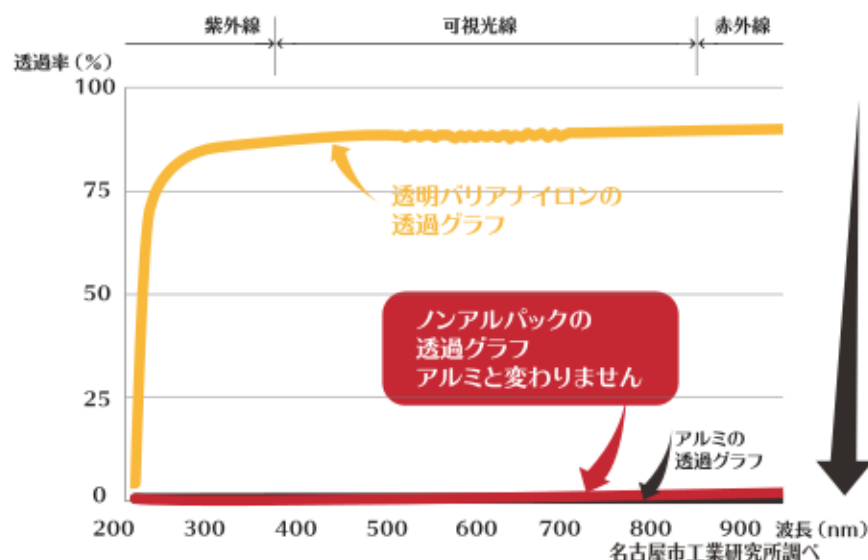
	ノンアルパック	アルミレト袋	バリアナイロン
酸素透過度 cc/m ² ・d・atm	0.06cc	0.03cc	15cc
	アルミと遜色 ありません		
	バリアナイロンの 250倍の遮断性		

水蒸気バリア性 レトルト処理は120℃30分

	ノンアルパック	A社ハイバリア
水蒸気透過度 g/m ² ・d	未処理	未処理
	0.2g	0.4g
	レトルト処理後	レトルト処理後
	0.4g	0.7g

光線透過率比較

	ノンアルパック	アルミレト袋	透明バリアナイロン
紫外線透過率 220~380nm	0.01%	0.01%	85%
可視光線透過率 380~850nm	0.50%	0.01%	88%



数値は計測測定値であり保証値ではございません