

～ボイル・レトルト用途に優れた新たな包材～  
**オーファンバリアNXグレード**



**ポイント**

- 従来のバリア容器と比較し、ボイル・レトルト時10倍のガスバリア性を発揮！
- 食品品質劣化の一因、アスコルビン酸(ビタミンC)の減少も抑制！
- ボイル・レトルト処理後の内容物の変色を防止！

レトルト処理後のガスバリア性の優位性

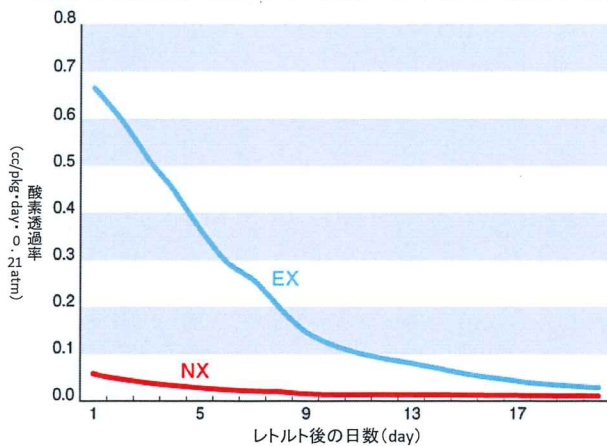
レトルト前	121°C × 30分のレトルト処理	レトルト1週間後	レトルト1か月後
(EVOH容器) バリア層: 50μm	→		
(NX容器) バリア層: 50μm	→		
(EVOH容器) バリア層: 100μm	→		

これはニンジン(人参)をオーファンバリアNXグレード、従来のEVOHバリアの容器にそれぞれ充填し、121°C × 30分のレトルト処理後の経時変化を示したものです。NXグレードは1ヶ月を経過してもレトルト前とほぼ同等の外観を保持している事に対し、EVOHバリアの容器は1週間後には、酸化による退色が確認出来ます。

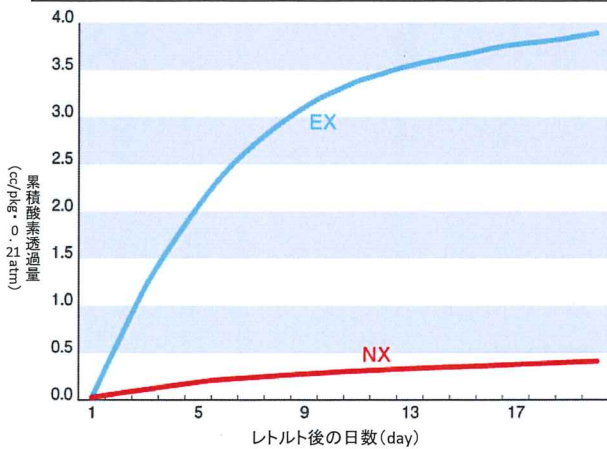
# オーファンバリア NX グレード

従来のバリア容器はボイル・レトルト処理後に大きくガスバリア性が低下しましたが、当社の特殊ナイロンを使用したオーファンバリア「NXグレード」は同処理後、従来のバリア容器と比較して、10倍のガスバリア性があります。

121°C×30分 レトルト後の容器における酸素透過率の経時変化



121°C×30分 レトルト後における容器内への累積酸素透過量(計算値)



オーファンバリア「NXグレード」は表層にPP樹脂を使用しておりますのでPP樹脂の特長を残したまま、バリア性を保有した製品です。

食品の品質劣化の一因として影響を及ぼしているアスコルビン酸(ビタミンC)の減少も従来のバリア容器と比較し、抑制されている事が判りました。

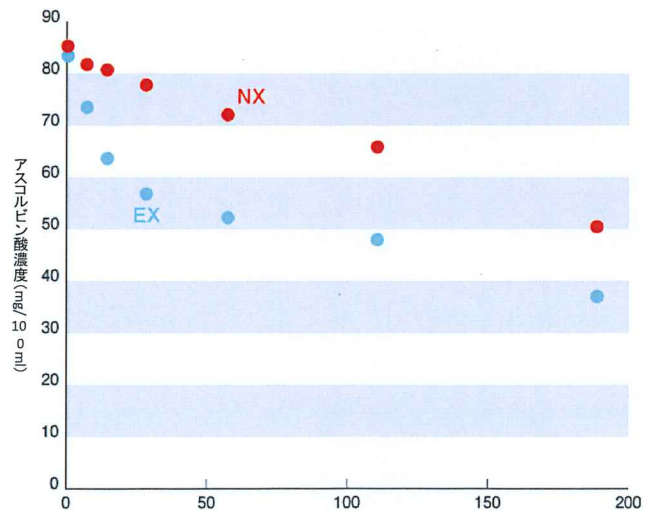
レトルト処理後の容器内アスコルビン酸濃度の経時変化

単位: mg/100ml

レトルト処理後の経過日数	0日	7日	14日	28日	57日	110日	188日
NX	85.2	81.7	80.8	77.5	72.0	65.7	50.3
EX	83.3	73.4	63.0	57.5	52.3	48.7	37.8

層構成: PP / Tie / バリア / Tie / PP  
 容器: 容量: 70cc、絞り比: 2.7  
 レトルト処理条件: 121°C / 30分  
 アスコルビン酸充填量: 70cc(ヘッドスペースゼロ)  
 アスコルビン酸初期濃度: 100mg / 100ml  
 N=3

全厚700μm、バリア20μm  
 トップ: アルミ  
 容器保存条件: 23°C / 50%RH、暗所



お問い合わせ先

オージェイケイ株式会社

●本社・大阪営業所  
 〒530-0001 大阪市北区梅田1丁目2番2-1300号 大阪駅前第2ビル1322号  
 TEL. 06-6346-0751(代) FAX. 06-6346-1006

●東京営業所  
 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-3-1 NBF神田須田町ビル6F  
 TEL. 03-6847-9300(代) FAX. 03-6847-9305