

日本の知恵、
プラスチックの知恵

リンゴ輸送に活躍した、ひと粒の力



「わたしは真つ赤なリンゴです。箱に詰められ、汽車ポッポ〜」。童謡「リンゴのひとりごと」の歌詞にあるように、鉄道でリンゴの出荷が始まったのは、明治24年（1891）ころ。段ボールがなかった当時は、木箱に^{もみから} 粃殻を入れ、リンゴが埋まるように詰めて、蒸気機関車がひく貨物列車で運ぶので、店頭に並ぶまでは時間もかかりました。

粃殻は、こうした緩衝材としてだけではなく、ひと粒ひと粒が作り出す層でリンゴが呼吸しやすいように調節し、輸送で傷みがちな果実を守る役割も担っていました。

この粃殻のように、生産地と消費者の距離を超えて流通を実現した素材が、住友ベークライトの青果物鮮度保持フィルムP-プラス[®]です。通気性を持ちながら鮮度を長く保つ機能を持ち、これまでの食品の生産管理や保存期間、流通までを変える青果物鮮度保持フィルムです。

粃殻

青果物鮮度保持フィルム

ミクロの穴加工が施され、鮮度保持の機能がついた包装フィルム。野菜や果物の呼吸に合わせて最適な酸素透過を設定して、品質保持期間を従来以上に延ばすことを可能に。生産、流通、消費の枠を拡大し、環境にも優しいフィルムシートです。



P-プラス[®]



プラスチックのバイオニア

住友ベークライト株式会社

P-プラス開発部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天王洲パークサイドビル
TEL:03-5462-4220 FAX:03-5462-4898 <http://www.sumibe.co.jp>