

<b>発 明 の 名 称</b> <p style="text-align: center;"><b>包装用袋(フラップシール包装意匠)</b></p>		
<b>技 術 分 野</b> <input type="checkbox"/> 電 機・電 子 <input checked="" type="checkbox"/> 機 械・加 工 <input type="checkbox"/> 情 報・通 信 <input type="checkbox"/> 化 学・薬 品 <input type="checkbox"/> 有 機 材 料 <input type="checkbox"/> 無 機 材 料 <input type="checkbox"/> 金 属 材 料 <input type="checkbox"/> 輸 送 <input checked="" type="checkbox"/> 食 品・バ イ オ <input type="checkbox"/> 生 活・文 化 <input type="checkbox"/> 土 木・建 築 <input type="checkbox"/> 繊 維・紙 <input checked="" type="checkbox"/> 農 林・畜 水 産 <input type="checkbox"/> 医 療・介 護 <input type="checkbox"/> そ の 他 (            )	<b>利 用 分 野・適 用 製 品</b> ・青果物流通 ・包装(青果物鮮度保持包装)	<b>技 術 情 報</b> 詳細資料: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 サンプル: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 見 学: <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 実施権許諾実績: <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 事業化実績: <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 そ の 他:
<b>従 来 技 術 の 課 題 ・ 問 題 点 等</b> <p>青果物の包装は①汚染防止、②萎れ(萎凋)、③変色・腐敗劣化を防止する目的で使用されるが、個包装では開口部が大きい開放包装が一般的である。この包装では②、③の防止が不完全で鮮度保持の効果はほとんどない。</p>		
<b>本 発 明 に よ り 解 決 し た ポ イ ン ト</b> 1. 本法(フラップシール包装)は、2段階の折曲げと糊付きテープによる封かんで鮮度保持を可能にする。 2. 普及型の低価格 OPP フィルムをそのまま使用可能である。 3. 真空予冷を用いても破裂せず、従来型開放包装と較べて3日以上鮮度延長可能。		
<b>技 術 の 概 要 ( 構 造 ・ 動 作 等 )</b> 1. 本包装意匠は特許出願している青果物鮮度保持包装(フラップシール包装)の意匠を規定したものである。 2. 台形包装であり、開口部に粘着性テープを貼付してある。開口部を縦に折り、さらに横に折って貼付してある粘着テープで止めることで半密封・半開放包装の MA 包装(鮮度保持包装)を可能にする。 3. 従来包装と同じ条件であれば3日以上鮮度保持効果があり、5℃程度の定温であればさらに鮮度保持期間延長が可能である。		
<b>図 ・ 写 真 ・ 特 記 事 項 等</b>		
<p>標準形</p> <p>10mm</p> <p>350mm</p>	<p>ほうれん草</p> <p>フラップシール    従来法    完全密封</p> <p>鮮度良好    黄化・萎凋    細胞壊れ 異臭発生</p>	
<b>特 許 情 報</b> 登録番号/公開番号: 意匠登録 1532933 出 願 日: 平成 27 年 3 月 30 日 (2015 年) 登 録 日: 平成 27 年 8 月 7 日 (2015 年) 権利者/出願人: 大分県	<b>関 連 特 許 情 報</b> 登録番号/発明の名称: 特許第 6052729 号 青果物の鮮度保持方法、青果物包装品、青果物包装方法、包装機、包装システム(ベジブレスパック)	