

お菓子の袋はえらい！



として、お菓子の袋の秘密にせまってみます。

お菓子を包んでい
る袋には、密封した
り、湿気を防いだり、
お菓子里に含まれる油の
酸化を防いだり、香り
を保ったり、文字や絵
で商品をアピールした
りとさまざまな役割が
あります。袋自体は見
てのとおり、薄いプラ
スチックのフィルムで
できていますが、実は

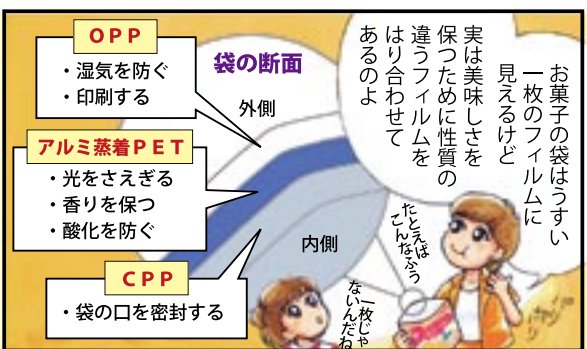


何種類かの性質が違うフィルムを重ね合わせて一枚にしています。

たとえば、あるポテトチップの袋の例では、袋の外側は湿気を防ぐ・印刷するためのフィルム(OPPP)で、その下は光をさえぎる・香りを保つ・酸化を防ぐためのフィルム(アルミ蒸着PET)→表面にすごく薄いアルミの膜を持つため銀色に見える)です。そして一番内側は袋の口を密封するためのフィルム(CPP)と

3種類のフィルムが張り合わせてあります。

袋の口を密封するには、外側から熱い金属の板ですごんで加熱しますが、外側のフィルム(OPPP)、PETは溶けずに、他のフィルムよりも低い温度で溶ける性質のある一番内側のフィルム(CPP)とどしどしが溶けてくっつきます。また、一番外側のフィルム(OPPP)にはきれいな印刷がされていますが、上からごすってもインキははがれたりしませんね。そのわけは多くの場合、



フィルムの裏側に印刷をしてから他のフィルムと張り合わせているからです。

お店で売っている食品を包んでいる袋の多くは、目的、役割に合わせて、性質の違う何種類かのフィルムを重ね合わせて作ってあります。これらの袋のおかげで、私たちはいつでもおいしい食品を食べられるのです。