

塑膠薄膜

用於軟性包裝之特性及技術應用

特邀 日本東洋紡PPS公司包裝用薄膜專家來台
全程中文口譯



[特邀 日本東洋紡PPS公司包裝用薄膜專家 來台分享]

塑膠薄膜用於 軟性包裝之特性及技術應用

時間	議程
09:00 – 09:30	報到
09:30 – 11:00	part I
11:00 – 11:10	茶敘交流
11:10 – 12:30	part II
12:30 – 13:30	午餐
13:30 – 15:00	part III
15:00 – 15:10	茶敘交流
15:10 – 16:30	part IV

『包材用塑膠薄膜特性與應用技術』

1 · 包裝設計 ~ 各種薄膜特性總結、為何需要貼合呢?

2 · 主要塑膠薄膜的特性與應用實例、疑難排解

(1) 雙軸延伸薄膜 · · · OPP、PET、ONY

(2) 熱封層薄膜 · · · CPP、LLDPE

3 · 各種阻隔材的特性與應用事例、疑難排解

4 · 日本軟包裝的最新印刷技術、製袋技術的發展狀況

用於蒸煮食品的事例介紹 ①

液體醬汁

要求特性？



- 液體醬汁：品質劣化（=光、氧氣）
 - ➔遮光性、氧氣阻隔性
- ※高溫蒸煮殺菌 ➔耐熱性
- ※站立袋 ➔耐彎曲針孔性、有挺性

包裝形態：站立袋

PET	← 耐熱性、ONY的保護、挺性 { 不易破袋、即使袋子相互碰撞到也有耐穿刺性。
ONY	
AL	← 光、氧氣不易通過
RCPP	← 耐熱性、也可以低溫流通 +耐油性（内容物）

〈袋身〉 *PET—Ink /接/ ONY /接/ AL* /接/ RCPP
12 15 7 60

計 114 μ m
*~*部分有做壓痕

※調理包必須使用乾式貼合（貼合強度強）

(1) 食品的保存溫度與殺菌溫度



微生物、分為厭氧菌(Anaerobic organism)及好養氣菌(Aerobic organism)。
好氧氣菌、可利用脫氧劑包裝抑制其增生。但、厭氧菌無法透過脫氧劑抑制。
因此需配合熱殺菌、或是冷藏、冷凍保存等流通方式做保存。

(2) 咖哩調理包的構成例

要求特性	PET	AL	ONY	耐熱CPP	貼合薄膜
	12 μm	7 μ	15 μm	70 μm	
光澤	○				○
印刷適性	○				○
耐熱(蒸煮)性	○	○		○	○
防潮性		○			○
阻氣性		○			○
遮光性		○			○
耐穿刺性			○		○
強韌性			○		○
熱封				○	○
耐衝擊性			○	○	○

與不同特性薄膜做貼合、並發揮各薄膜之優勢並補足其不足之處。

⇒ 調理包因此能獲得可長期保存在常溫下之特性

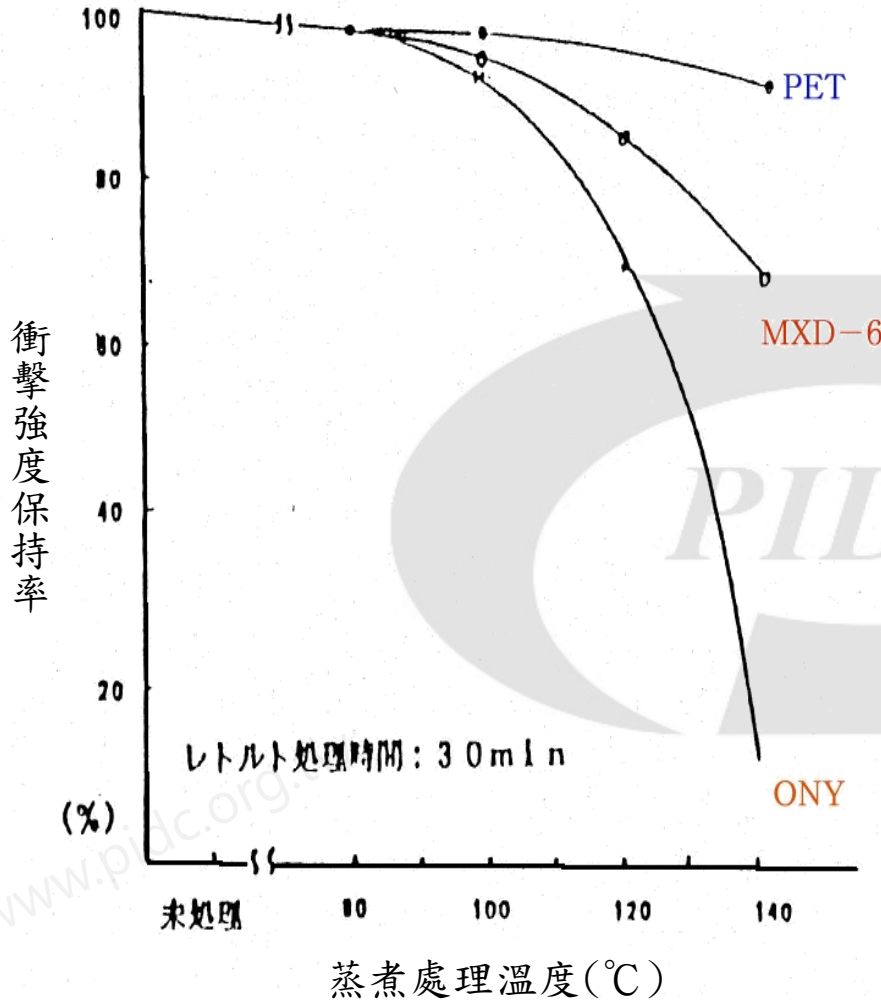
※滅菌(耐熱性)、防止長時間內容物的劣化(防濕、阻氧、遮光)、
落下破袋防止(耐穿刺、耐衝擊)、等。

(3)各薄膜的使用可能溫度範圍

各薄膜的使用可能溫度範圍

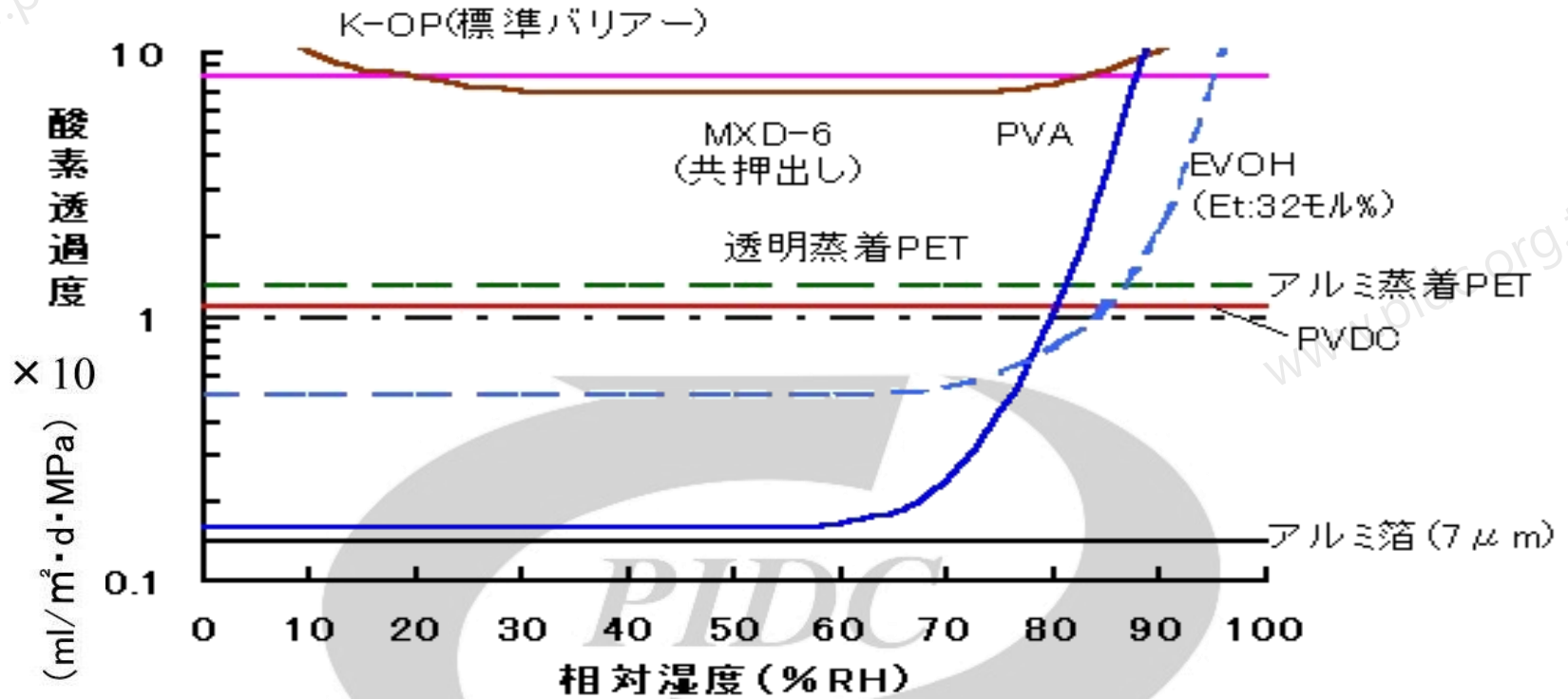
薄膜	融點 (°C)	使用可能溫度 (°C)	備註
OPP	165	-50~130	
PET	264	-60~150	
ONY	215~225	-60~140	作為蒸煮用途的表素材使用時， 以120°C以下的條件使用
CPP	135~165	0~120	有135°C蒸煮型
LDPE	105~115	-50~100	
LLDPE	105~130	-50~100	有115°C半蒸煮型
HDPE	135~150	-50~120	

PET、ONY之熱水殺菌時的耐熱性



- 做為表基材的**ONY**會比PET、OPP有**更高的衝擊強度**。
- 蒸煮處理等放在高溫熱水中會降低其衝擊強度。
- **做蒸煮用途，建議使用ONY上再貼合一層PET之結構。**

(4) 阻隔素材の氧氣透過率及適用範圍



	單 體				塗 佈 品						
	A 1	EVOH	PVDC	PVA	K-OPP	K-PET	K-ONY	VM-CPP	VM-PET	VM-ONY	透明蒸鍍PET
乾燥食品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
煮沸用途	○	○	○	×	○	○	○	×	(○)	×	○
蒸 煮	○	(○)	○	×	×	×	(○)	×	×	×	(○)

用於蒸煮食品的事例介紹 ② …用於微波爐

RAKUCHINDELI 芒果牛肉咖哩(蒸煮、常溫)/House Foods Group Inc.



可在常溫下長期保存之蒸煮食品，不需開封直接微波即可。

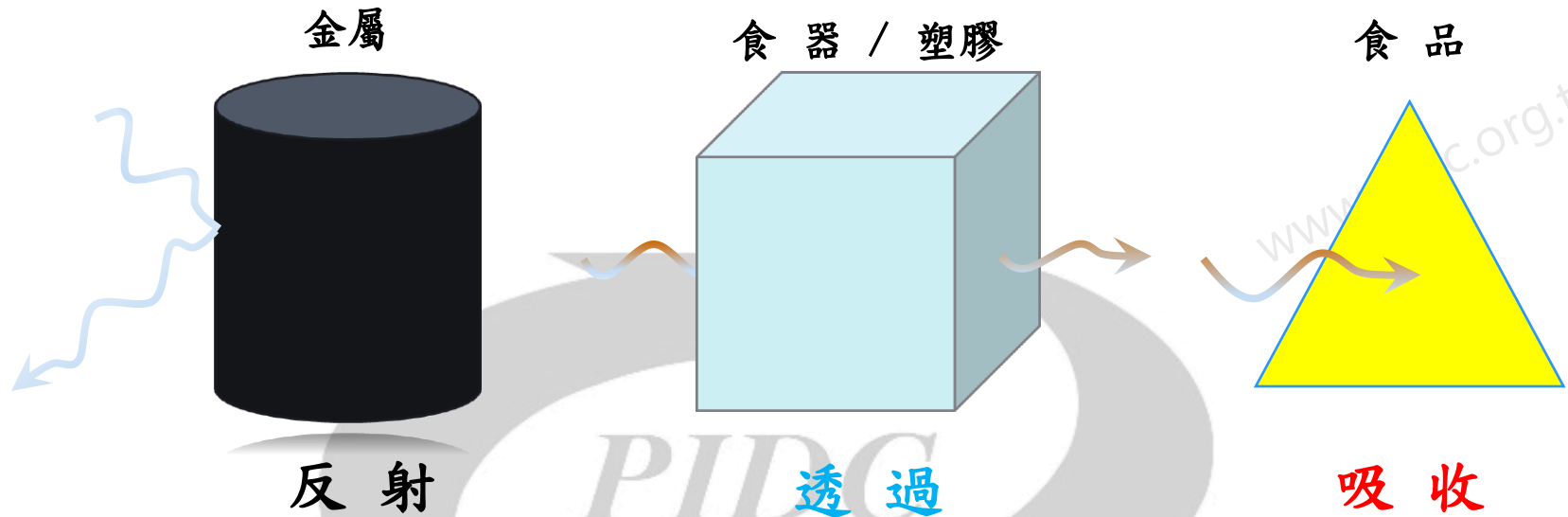
不含鋁箔採用特殊阻隔塗佈ONY賦予其阻隔性、也適合微波加熱、全面印刷賦予其高遮光性。RCPP也保持了其高耐熱性。

〈站立袋袋身・袋底〉 PET(12)-I/接/ONY*(15)/接/RCPP(70) 計110 μm

※：特殊塗佈型

高週波(微波)的特性

根據不同的物質、做反射、透過、吸收。



- 金屬結構會反射微波，因此無法加熱內容物食品。
- 金屬結構也會產生火花(放電)。

用於微波爐加熱包材不適合金屬(AL、鍍鋁膜)。

報名資訊

- NT \$5,000 /人(含稅、講義、餐點)
 - 三人以上同行報名，
可享超值優惠價 **NT \$4,500 /人**
(需同筆款項繳清方享優惠)
 - 在校學生報名，
可享半價優惠價 **NT \$2,500 /人**
- ※(以上優惠方案擇一使用)

報名連結：

<http://www2.pidc.org.tw/zh-tw/news/Pages/ActivityDisp.aspx?ActivityId=2195>