

活魚輸送袋

活けぱっくん

社団法人 日本包装技術協会主催
2006年 Good Designコンテスト
食品部門賞受賞！



※画像はイメージです



特長

近年、活魚を酸素とともにパックして輸送する方法が開発され、それまでは特殊装置を装備した専用車による輸送で、コスト高や歩留まりの悪さから一般向けではなかった活魚輸送が格段の進歩を遂げました。しかし、現在実用化されている輸送用パックは、シールするための特殊な機械が必要であるとともに、繰り返し開閉ができないなど、現場においては使いにくい点もあります。

【密封度が高い】

活魚輸送パック「活けぱっくん」はバリアフィルムと、高密封チャックによって構成されており、袋の中に海水と活魚を入れ、チャックを閉めれば密封されます。密封度が高いので流過程で同袋を横置きしても水漏れはしません。

【低コスト】

北海道地区などでの先行輸送試験では、「活けぱっくん」を使用し、高濃度の酸素環境下で一定の低温を維持した結果、エビ、ヒラメなどが36~40時間は生存することを確認しています。「活けぱっくん」を使用すれば通常の保冷車、宅急便などにより、低コストで全国に小口発送が可能になります。

【高密封チャック「エクシール」使用】

活魚流通革命の期待ができる同チャック袋「活けぱっくん」は、高密封チャック「エクシール」のアプリケーション開発の1つです。

【簡単、スピーディー】

現在実用化されている活魚パック輸送システムは海水、活魚を入れて酸素を注入し、機械でヒートシールして密封する方式ですが、機械の設置場所、電源、電熱装置に海水がかかるのでメンテナンスに気を配らなければならないなどの制約があります。また、一度ヒートシールしたパックに酸素を再注入することはできません。

一方「活けぱっくん」は、高密封チャックとスライダーによりどこでも簡単に開け閉めすることができ、輸送途中でも酸素が必要になればチャックを一部開け、簡単に再注入することができます。また「活けぱっくん」は袋内の高い圧力にも耐えるため、輸送も問題ありません。

※袋内へ酸素を入れる場合は、チャックを一部開いた状態で酸素を注入して下さい。

※最終的な用途への適合性につきましては、お客様にてご判断くださるようお願い致します。

※当製品は、活魚などの生存を保証するものではありません。

用途

漁業・海洋研究

お問い合わせ先



- 本社営業部
〒105-7325 東京都港区東新橋一丁目9番1号 東京汐留ビルディング
TEL 03-6263-8189
- 大阪営業所
〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目5番41号 新大阪第2NKビル9階
TEL 06-6151-0116