

## 活魚輸送袋

# 活けばっくん

### ● 活魚輸送袋「活けばっくん」

#### ■ 生きている魚介類を活かしたまま、必要な数量を簡単パック

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り、再開閉ができないなど、現場においてはまだ使いにくい点もあります。

### ● 密封度が高い

活魚輸送パック「活けばっくん」はバリアフィルムと逆止弁、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、チャックを閉めた後に逆止弁より酸素を注入すれば風船のように若干の内圧がかかった状態で密封されます。密封度が高いので流通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、「活けばっくん」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。「活けばっくん」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。

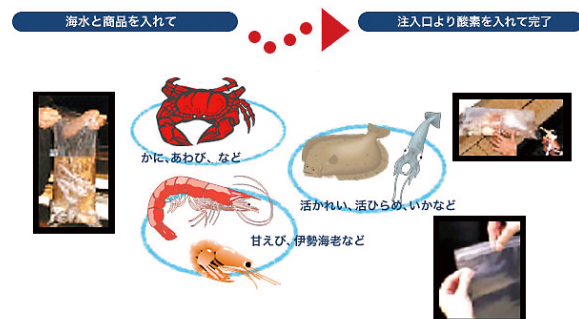
### ● 高密封チャック「エクシール」使用

活魚流通革命の期待ができる同チャック袋「活けばっくん」は逆止弁 (PAT・P) と、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、リユース可能

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「活けばっくん」は高密封チャックとスライダーによりどこでも簡単にスピーディーに開け閉めができ、もちろん機械は不要です。輸送途中でも酸素が必要になれば逆止弁より簡単に再注入することができます。また「活けばっくん」は袋内の高い圧力 (0.1MPa フィルム 200 $\mu$  の場合) にも耐えるため、輸送も問題ありません。その上、ヒートシールしないチャック付きパックですからリユースもできます。



『活けばっくん』はサイズやフィルムの厚みにより平袋6種類を用意しています。スタンディングパウチやバッグインボックス (BIB) 仕様も追加発売する予定です。

本開発品は社団法人 日本包装技術協会主催の2006.グッドデザインコンテストに於いて食品部門賞を受賞しました。

\* 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。

### ■ お問い合わせ先