

環境対応に貢献する ソアノール™のご紹介

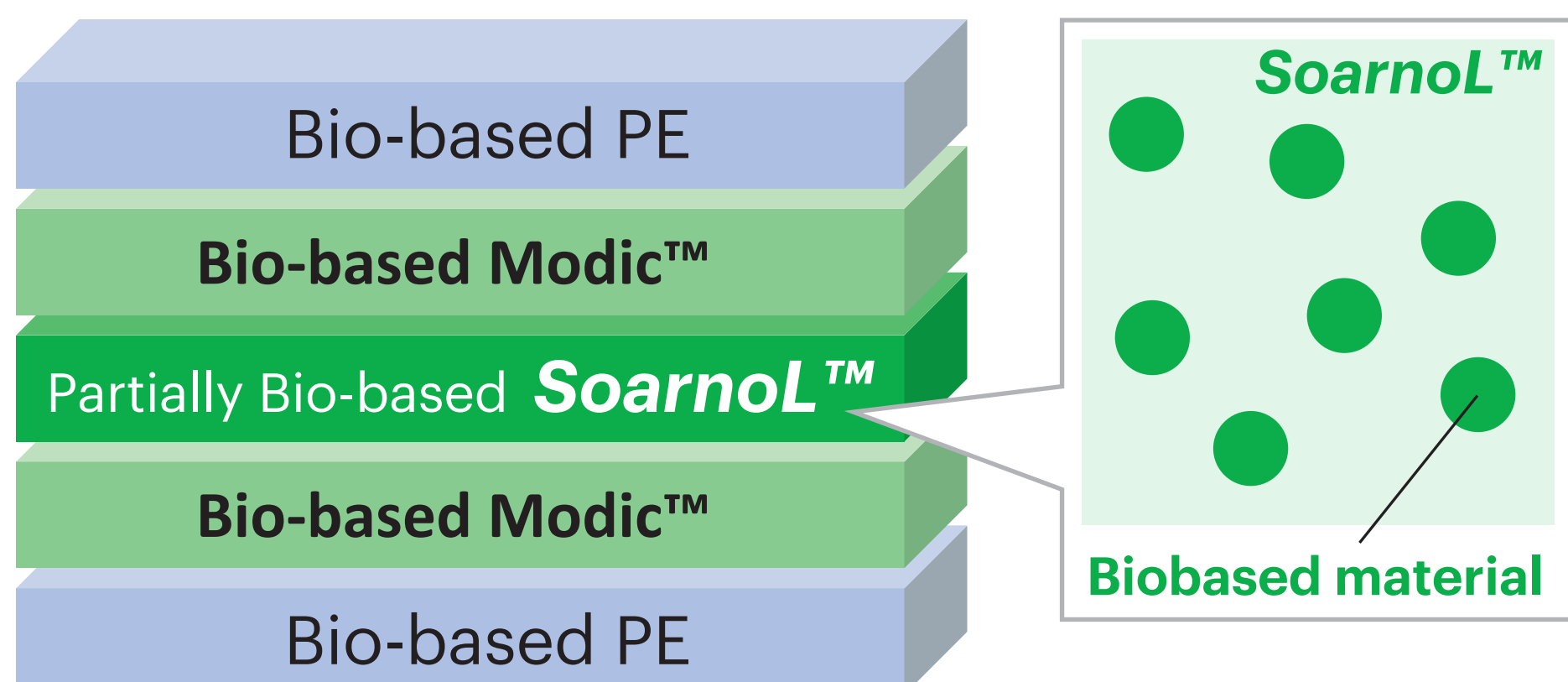
- ・バイオマス度を有するEVOH “Partially Bio-based SoarnoL™”
- ・ソアノール™食品包材によるGHG削減貢献

バイオマス度を有するソアノール™ / Partially Bio-based SoarnoL™

バイオマス成分をEVOH中に微分散させており、バイオマス度を25wt%以上有しております。
一般EVOHと比べ、GHG排出量を約3割削減できます。



High barrier bio-based structure



Partially Bio-based SoarnoL™の特徴

- 一般EVOHと同程度の酸素バリア性を示します。
- 一般EVOHと同等の多層フィルム透明性を示します。
- 一般EVOHと同等条件での成形加工が可能です。

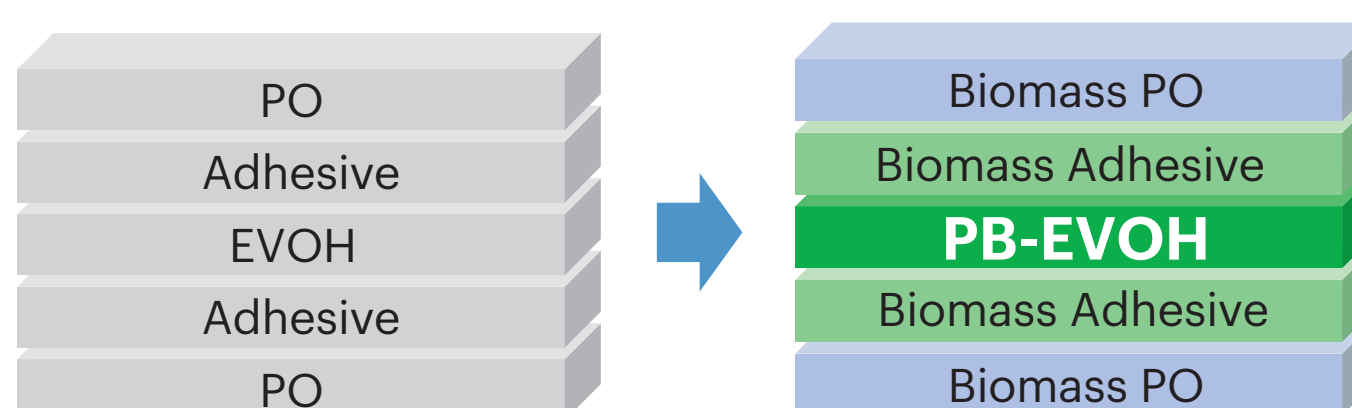
■基本物性値

	unit	Partially bio-based SoarnoL™ (開発品)	Bio-based Modic™ L522BP
MFR ¹⁾	g/10 min.	5.0 (210℃)	1.0 (190℃)
融点 ²⁾	℃	188	125
Density	g/cm ³	1.08	0.92
OTR ³⁾	cc. 20μm/m ² . atm.day	0.2	-

1) メルトインデクサー、2160 g
2) DSC法、昇温/降温速度 10℃/min
3) 測定条件 20℃, 65%RH
代表値であり保証値ではありません。

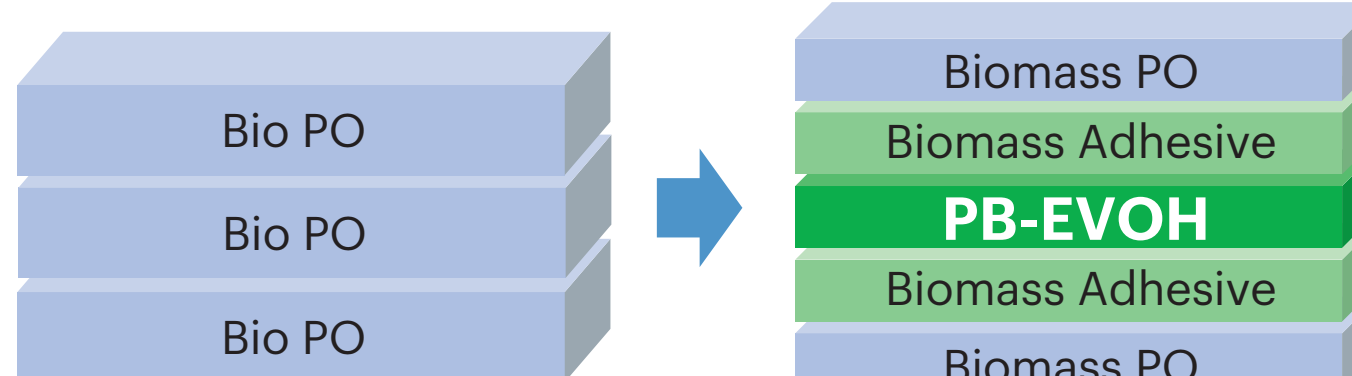
■層構成例

既存バリア包材のバイオマス化



既存のバリア包材のバイオマス化に貢献可能です。

バイオマス包材のバリア化

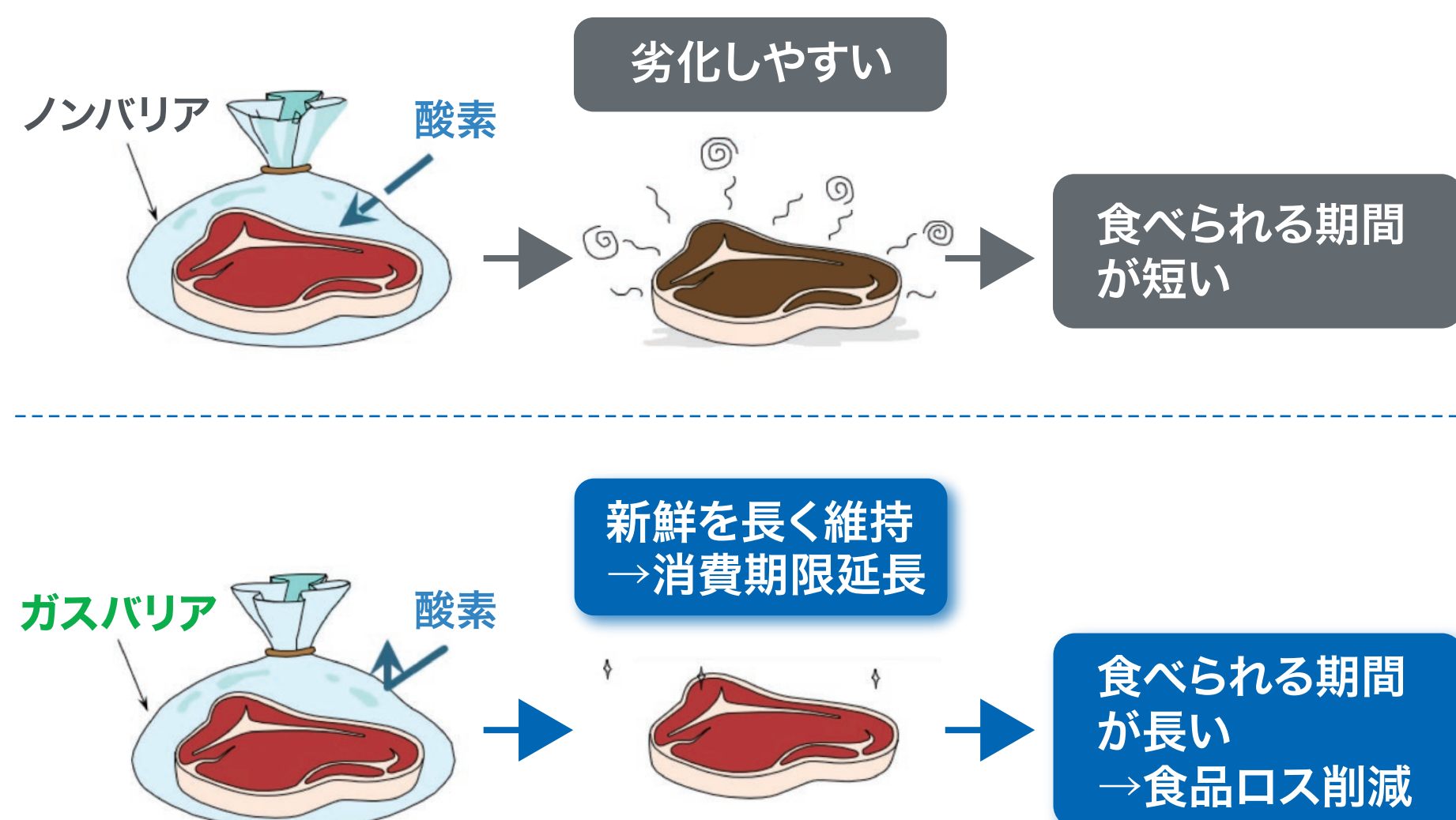


ノンバリアバイオマス包材に積層することでバイオマス度を大きく損なうことなくバリア機能が付与可能です。

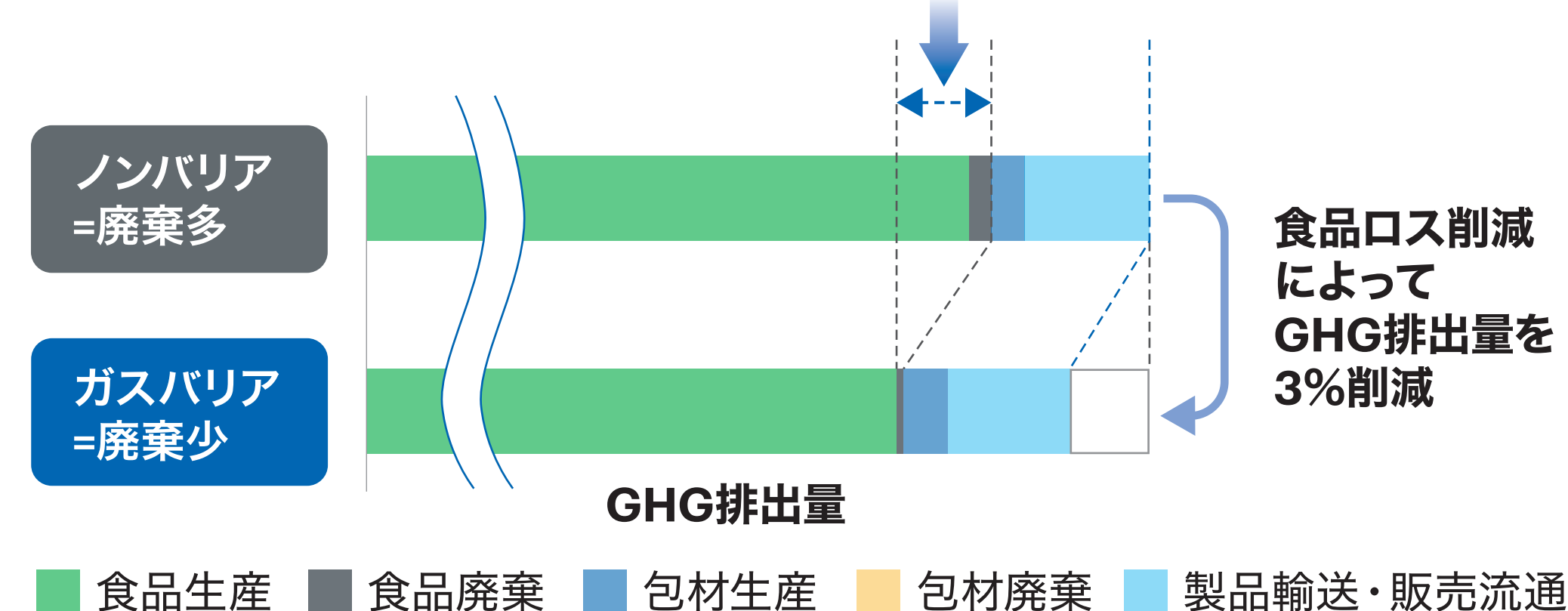
ソアノール™包材による消費/賞味期限延長の効果 / The effect of longer shelf life by SoarnoL™

ソアノール™ガスバリア包材による消費/賞味期限延長が、食品ロス削減、更にGHG排出削減へ繋がります。

食品ロス削減による小売店のGHG削減効果について、弊社独自のロジック及び調査結果から試算を行いました。



ロスが多いほど、食品生産及び廃棄のGHG排出が増加



システムバウンダリ：cradle to gate 対象食品：畜肉、加工肉、チーズ合計
食品ロス率：弊社独自調査結果 排出係数：社内算定一次データ及び、二次データ

