

フッ素フリー・耐水耐油コート シュガーエステル分散液



食品添加物として長年の実績を持つリョートー™ シュガーエステルを主成分とした、フッ素フリーの耐水・耐油コート剤です。紙に塗工することで優れた耐水性・耐油性を付与します。

製造・販売：ジャパンコーティングレジン株式会社（MCCグループ会社）
<https://www.jc-resin.com/contact/index.php>

シュガーエステルとは

シュガーエステルは、植物由来原料の「ショ糖脂肪酸エステル」です。エステル化度や脂肪酸の選択により広範なHLB値と親疎水バランス設計を可能にしています。

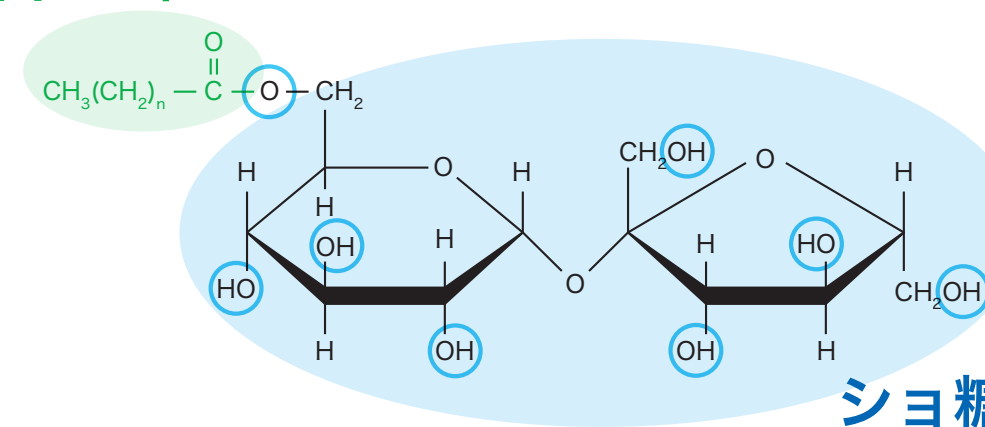
- 非イオン性界面活性剤として働く「食品添加物」※1
- バイオマス由来で生分解性あり
- 食品用器具・容器包装PLに収載
- 米国FDA食品接触材規格21CFR§172.859に適合※2

※1:1959年に食品添加物としての認可を取得

※2:塗工した包装材(紙)は、場合により§170.39の規定に従う必要がある。



脂肪酸由来の疎水基



ショ糖由来の親水基



シュガーエステル分散液(水系)

特徴

基材に塗布することで高い耐油性と耐水性を付与できます。

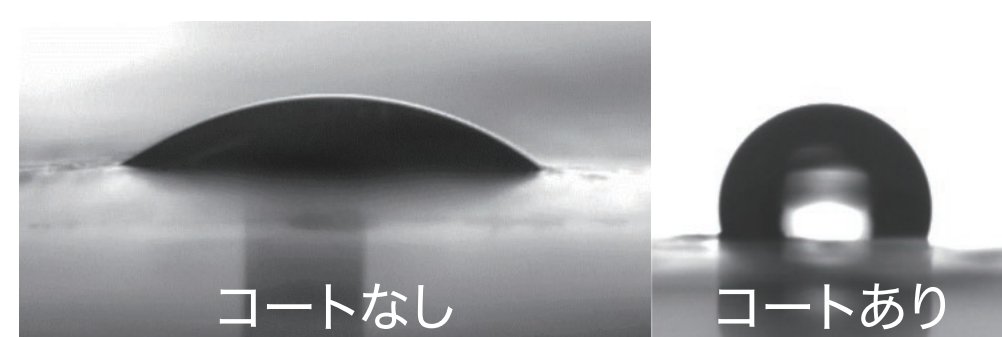
- シュガーエステルが主成分
- フッ素フリー
- 高い生分解性
- バイオマス度98%以上

(ASTM D6866-24 のMethod Bに準拠)

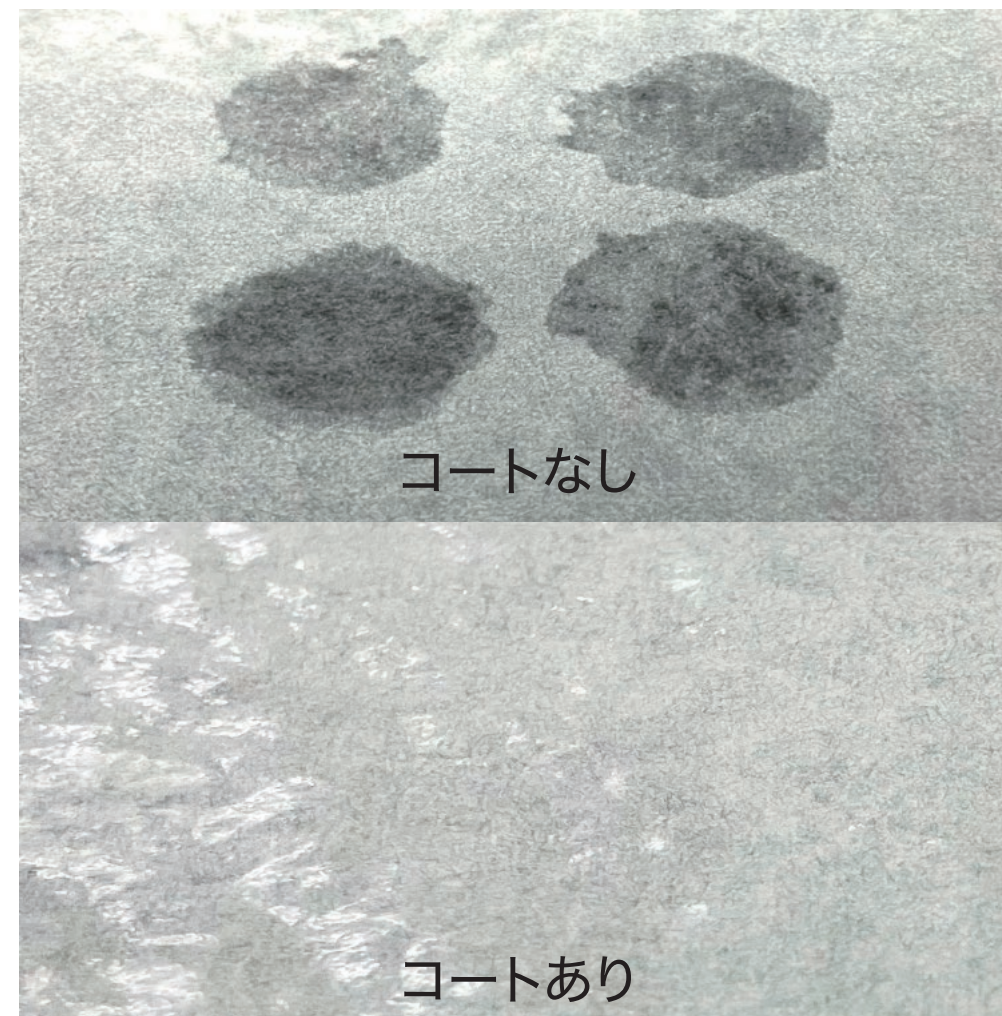
評価項目	性能
固形分	20%
粘度 (100rpm)	約500 mPa・s
KIT No.	12
耐サラダ油性 (35°C×24hr)	○
折曲耐油性 (室温×7min, オリーブ油)	○
吸水度 (Cobb30)	0.74 g/m ²
水接触角	101°

グラス紙基材(25.8g/m²)、120°C×3min乾燥、塗布量 約15g/m²
 安定した耐油性のため、常温で3日以上のエージングを推奨しています。

水接触角



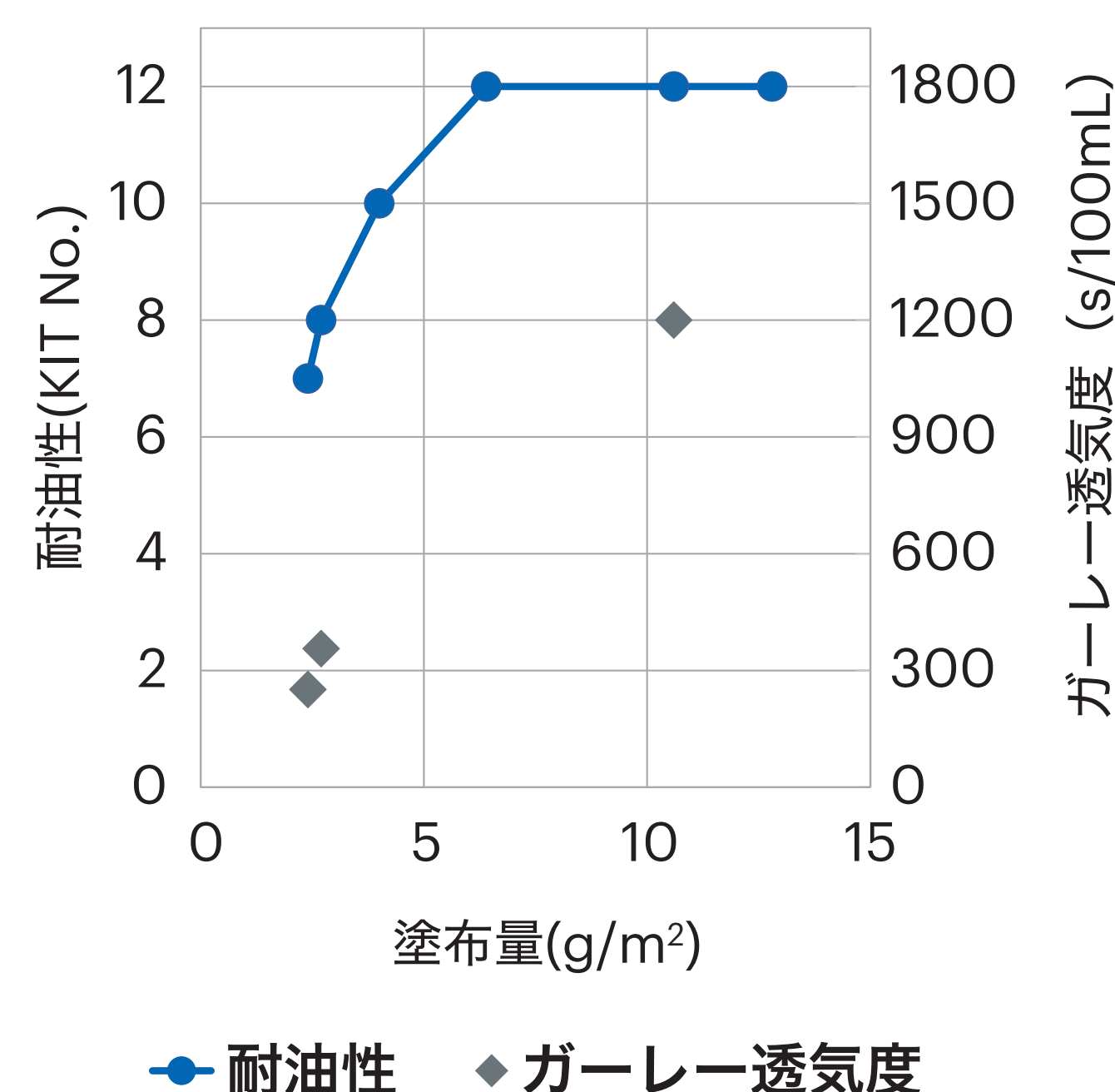
耐サラダ油性 (35°C×24hr)



塗布量による性能設計

塗布量の低減により、
耐油性は高水準を維持しつつ
通気性の向上が期待できます。

塗布量と耐油性・透気度の関係



● 耐油性 ◆ ガーレー透気度

