

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2010-254355

(P2010-254355A)

(43) 公開日 平成22年11月11日(2010.11.11)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
B 6 5 D 81/26 (2006.01)	B 6 5 D 81/26 M	2 B 1 5 O
A 2 3 L 3/3436 (2006.01)	A 2 3 L 3/3436	3 E 0 6 4
A 2 3 L 3/00 (2006.01)	A 2 3 L 3/00 1 O 1 A	3 E 0 6 7
B 6 5 D 77/08 (2006.01)	B 6 5 D 77/08 A	4 B 0 2 1
B 6 5 D 30/22 (2006.01)	B 6 5 D 30/22 A	
審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 8 頁) 最終頁に続く		

(21) 出願番号 特願2009-108026 (P2009-108026)
 (22) 出願日 平成21年4月27日 (2009. 4. 27)

(71) 出願人 509120986
 株式会社セブンパック
 愛知県江南市田代町南出2 4 7番地
 (74) 代理人 100068755
 弁理士 恩田 博宣
 (74) 代理人 100105957
 弁理士 恩田 誠
 (72) 発明者 飯田 正志
 愛知県江南市田代町南出2 4 7番地 株式
 会社セブンパック内
 Fターム(参考) 2B150 AE17
 3E064 BA22 EA18 FA01 HD07 HT01
 HT06

最終頁に続く

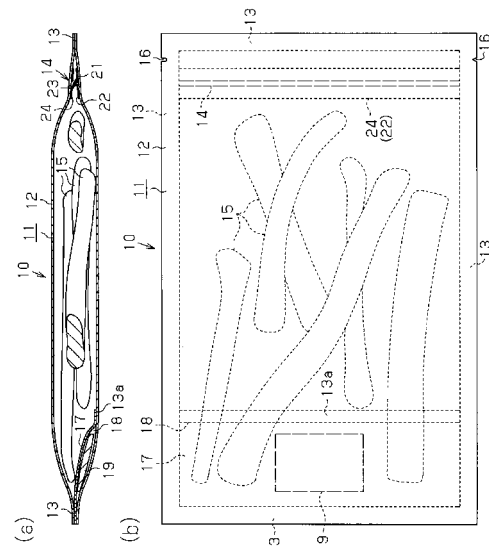
(54) 【発明の名称】 誤飲食防止パック

(57) 【要約】

【課題】 飲食物の鮮度を良好に保持することができ、脱酸素剤又は乾燥剤の誤飲食を防止することができると共に、飲食物の取り出しを容易に行うことができる誤飲食防止パックを提供する。

【解決手段】 誤飲食防止パック 1 0 は、酸素非透過性の樹脂フィルム 1 2 で形成されペットフード等の飲食物 1 5 を収容する外袋 1 1 内に酸素が透過可能に構成された区画部材を外袋 1 1 の内面に接合することによって内包部 1 8 が設けられ、該内包部 1 8 内に脱酸素剤又は乾燥剤 1 9 が収容されて構成されている。上記酸素が透過可能に構成された区画部材としては、酸素透過性の樹脂フィルム 1 7 のほか、酸素非透過性の樹脂フィルム 1 2 に複数の透孔が設けられたものや網状体などが用いられる。

【選択図】 図 1



10: 誤飲食防止パック
 11: 外袋
 12: 酸素非透過性の樹脂フィルム
 14: 区画部材
 15: 飲食物
 17: 酸素透過性の樹脂フィルム
 18: 内包部
 19: 脱酸素剤又は乾燥剤

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

酸素非透過性の樹脂フィルムで形成され飲食物を収容する外袋内に酸素が透過可能に構成された区画部材を外袋の内面に接合することによって内包部を設け、該内包部内に脱酸素剤又は乾燥剤を収容可能に構成したことを特徴とする誤飲食防止パック。

【請求項 2】

前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、酸素透過性の樹脂フィルムであることを特徴とする請求項 1 に記載の誤飲食防止パック。

【請求項 3】

前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、脱酸素剤又は乾燥剤が内包部から出ないような大きさの透孔が設けられた樹脂フィルムであることを特徴とする請求項 1 に記載の誤飲食防止パック。

10

【請求項 4】

前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、網状体であることを特徴とする請求項 1 に記載の誤飲食防止パック。

【請求項 5】

前記内包部を外袋の一端部に設け、外袋を開閉するためのファスナーを外袋の他端部に設けたことを特徴とする請求項 1 から請求項 4 のいずれか 1 項に記載の誤飲食防止パック。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】**

20

【0001】

本発明は、ペットフード、珍味、カステラ、饅頭等の飲食物が収容され、脱酸素剤又は乾燥剤により鮮度保持がなされると共に、脱酸素剤又は乾燥剤の誤飲食を防止することができる誤飲食防止パックに関する。

【背景技術】**【0002】**

近年、ペットフード、カステラ等の飲食物を包装する場合、その鮮度をできるだけ長く保持するために、包装材料として酸素非透過性の樹脂フィルムを用い、該樹脂フィルム内に脱酸素剤が飲食物と共に収容されている。しかしながら、飲食物が多湿食品、液体飲料などである場合には、水分が脱酸素剤と接触するおそれがあるため、飲食物と脱酸素剤とを分離するように二重包装の形態が採用されている。

30

【0003】

具体的には、非貫通の膜部を残し、所定の酸素透過度を有するフィルムあるいはシートを少なくとも一部に用いて包装された対象物を脱酸素剤と共に二重包装してなる二重包装体が知られている（例えば、特許文献 1 を参照）。この二重包装体によれば、脱酸素剤の機能を十分に発揮し得る酸素透過度を確保しつつ、非貫通の膜部により優れた耐液性、さらには菌汚染に対する遮断性を発揮することができる。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0004】**

40

【特許文献 1】特開平 5 - 3 1 9 4 5 9 号公報（第 2 頁及び第 4 頁）

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

しかしながら、樹脂フィルム内に脱酸素剤が飲食物と共に収容されている場合には、飲食物を取り出すときに脱酸素剤が飲食物に付着した状態で取り出されることがある。そのときには、取り出された飲食物と共に脱酸素剤を誤って摂取するおそれがある。

【0006】

また、特許文献 1 に記載されている二重包装体は、対象物がフィルムあるいはシートで包装され、さらにその外側に脱酸素剤が収容されるように二重包装されて構成されている

50

ことから、対象物を取り出す場合には、まず外袋を破り、次いで対象物を包むフィルムあるいはシートを破る必要がある。すなわち、対象物は二重包装の内側の袋に收容されているため、対象物の取り出しに手間を要し、面倒であるという問題があった。加えて、対象物がフィルムあるいはシートの内袋で被覆され、脱酸素剤は外袋と内袋との間に收容されていることから、脱酸素剤により外袋と内袋との間の酸素は除去されやすいが、さらに内袋の内側に存在する酸素は除去され難い傾向を示す。

【 0 0 0 7 】

そこで、本発明の目的とするところは、飲食物の鮮度を良好に保持することができ、脱酸素剤又は乾燥剤の誤飲食を防止することができると共に、飲食物の取り出しを容易に行うことができる誤飲食防止パックを提供することにある。

10

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 8 】

上記目的を達成するために、請求項 1 に記載の発明の誤飲食防止パックは、酸素非透過性の樹脂フィルムで形成され飲食物を收容する外袋内に酸素が透過可能に構成された区画部材を外袋の内面に接合することによって内包部を設け、該内包部内に脱酸素剤又は乾燥剤を收容可能に構成したことを特徴とする。

【 0 0 0 9 】

請求項 2 に記載の発明の誤飲食防止パックは、請求項 1 に係る発明において、前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、酸素透過性の樹脂フィルムであることを特徴とする。

20

【 0 0 1 0 】

請求項 3 に記載の発明の誤飲食防止パックは、請求項 1 に係る発明において、前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、脱酸素剤又は乾燥剤が内包部から出ないように大きさの透孔が設けられた樹脂フィルムであることを特徴とする。

【 0 0 1 1 】

請求項 4 に記載の発明の誤飲食防止パックは、請求項 1 に係る発明において、前記酸素が透過可能に構成された区画部材は、網状体であることを特徴とする。

請求項 5 に記載の発明の誤飲食防止パックは、請求項 1 から請求項 4 のいずれか 1 項に係る発明において、前記内包部を外袋の一端部に設け、外袋を開閉するためのファスナーを外袋の他端部に設けたことを特徴とする。

30

【発明の効果】

【 0 0 1 2 】

本発明によれば、次のような効果を発揮することができる。

本発明の誤飲食防止パックにおいては、酸素非透過性の樹脂フィルムで形成され飲食物を收容する外袋内に酸素が透過可能に構成された区画部材を外袋の内面に接合することによって内包部を設け、該内包部内に脱酸素剤又は乾燥剤が收容可能に構成されている。内包部内の脱酸素剤又は乾燥剤により区画部材を介して外袋内の酸素又は水分が除去されるため、飲食物の酸素による酸化や水分による腐敗が抑制される。また、外袋内の飲食物と内包部内の脱酸素剤又は乾燥剤とは区画部材により隔離されているため、外袋内から脱酸素剤又は乾燥剤の付着を伴うことなく飲食物のみを取り出すことができる。

40

【 0 0 1 3 】

従って、飲食物の鮮度を良好に保持することができ、脱酸素剤又は乾燥剤の誤飲食を防止することができると共に、飲食物の取り出しを容易に行うことができる。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 1 4 】

【図 1】(a) は実施形態における誤飲食防止パックを示す縦断面図、(b) は誤飲食防止パックを示す平面図。

【図 2】(a) ~ (e) は誤飲食防止パックの製造工程を順に示す図であって、(a)、(b)、(d) 及び (e) は平面図、(c) は断面を模式的に示す説明図。

【図 3】誤飲食防止パックの区画部材の別例を示す部分平面図。

50

【図 4】誤飲食防止パックの区画部材のさらに別例を示す部分平面図。

【発明を実施するための形態】

【0015】

以下、本発明の誤飲食防止パックの実施形態について詳細に説明する。

図 1 (a) 及び (b) に示すように、誤飲食防止パック 10 の外袋 11 は平面長方形に形成された酸素非透過性の樹脂フィルム 12 がその 3 辺の熱融着部 13 で融着されると共に、残りの 1 辺にファスナー 14 が設けられ、内部に飲食物 15 が収容されるようになっている。樹脂フィルム 12 の酸素非透過性は、例えば酸素透過度が $10,000 \text{ ml/m}^2 \cdot 24 \text{ hr} \cdot \text{atm}$ 未満であることを意味する。樹脂フィルム 12 がこのような酸素非透過性を有することにより、外袋 11 内に外部から酸素が透過することを防止している。なお、前記ファスナー 14 と外袋 11 の短辺側端部の熱融着部 13 との間の位置において、外袋 11 の両側には一対の切欠き 16 が対向するように設けられ、それらの切欠き 16 を利用して外袋 11 を開封できるようになっている。

10

【0016】

酸素非透過性の樹脂フィルム 12 として具体的には、エチレン - ビニルアルコール共重合体 (EVOH)、ポリビニルアルコール (PVA)、ポリ塩化ビニリデン (PVDC)、ポリアクリロニトリル (PAN)、ポリアミド (PA) 等のフィルムが用いられる。樹脂フィルム 12 としては、これらの単層フィルムのほか複数のフィルムを積層した積層フィルムも使用される。そのような積層フィルムとして具体的には、EVOH/PVDC フィルム、ON/OPP/PET フィルム、LLDPE/CPPE フィルム等が用いられる。なお、ON は二軸延伸したポリアミド (ナイロン)、OPP は二軸延伸したポリプロピレン、LLDPE は直鎖状低密度ポリエチレン、CPPE は無延伸ポリプロピレンを表す。飲食物 15 としては、ペットフード、珍味、カステラ、饅頭、飴、あられ、せんべい、乾物類などが挙げられる。

20

【0017】

外袋 11 内の短辺側端部〔図 1 (a) 及び (b) の左端部〕には、区画部材としての酸素透過性の樹脂フィルム 17 が片側〔図 1 (a) の下側〕の酸素非透過性の樹脂フィルム 12 内面に熱融着部 13a で融着され、平面長方形をなす内包部 18 が設けられている。該内包部 18 内には脱酸素剤又は乾燥剤 19 が収容可能に構成されている。樹脂フィルム 17 の酸素透過性は、例えば酸素透過度が $10,000 \text{ ml/m}^2 \cdot 24 \text{ hr} \cdot \text{atm}$ 以上であることを意味する。樹脂フィルム 17 がこのような酸素透過性を有することにより、内包部 18 内に収容される脱酸素剤又は乾燥剤 19 によって該樹脂フィルム 17 を介して外袋 11 内の酸素又は水分が除去されるようになっている。この酸素透過性の樹脂フィルム 17 としては、例えばポリスチレン (PS) 等の単層フィルム、OPP/PE、OPP/EVA、OPP/LLDPE 等の積層フィルムが用いられる。なお、PE はポリエチレン、EVA はエチレン - 酢酸ビニル共重合体を表す。

30

【0018】

前記脱酸素剤としては、鉄などの無機系の脱酸素剤又は糖類などの有機系の脱酸素剤が常法に従って用いられる。また、乾燥剤としては、シリカゲル、モレキュラーシーブなどが常法に従って用いられる。

40

【0019】

次に、上記のように構成された誤飲食防止パック 10 の製造方法に関して説明する。

図 2 (a) に示すように、帯状に延びる酸素非透過性の樹脂フィルム 12 を一点鎖線に示す中央線 20 を中心にして矢印のように 2 つ折りに折曲げる。続いて、図 2 (b) 及び (c) に示すように、2 つ折りに折曲げられた樹脂フィルム 12 の内側に、その内奥部にはファスナー 14 を構成する凸条 21 が形成された帯状の樹脂シート 22 と、同じくファスナー 14 を構成する凹条 23 が形成された帯状の樹脂シート 24 とがそれら凸条 21 と凹条 23 が係合した状態で挿入する。さらに、2 つ折りに折曲げられた樹脂フィルム 12 の開口部側には酸素透過性の帯状をなす樹脂フィルム 17 を挿入する。

【0020】

50

その後、図 2 (d) に示すように、酸素透過性の樹脂フィルム 17 の奥側縁部を下側の酸素非透過性の樹脂フィルム 12 内面に熱融着して熱融着部 13 a を形成する。さらに、前記誤飲食防止パック 10 の設定された幅を有するように、酸素非透過性の樹脂フィルム 12 を平面逆コの字状となるように加熱して熱融着部 13 を形成することにより、開口部 11 a を有する多数の外袋 11 が連続して形成される。このようにして形成された熱融着部 13 により、ファスナー 14 が外袋 11 の内奥部に位置決め固定されると同時に、酸素透過性の樹脂フィルム 17 によって形成される内包部 18 が外袋 11 の開口部 11 a 側に形成される。次いで、図 2 (e) に示すように、各外袋 11 内に飲食物 15 を挿入すると共に、内包部 18 に脱酸素剤又は乾燥剤 19 を挿入する。最後に、図 2 (e) の二点鎖線に示すように、外袋 11 の開口部の樹脂フィルム 17 を加熱して熱融着部 13 を形成することにより、外袋 11 が密封される。その後、各外袋 11 間を切断して切り離すことにより、図 1 (a) 及び (b) に示すような誤飲食防止パック 10 が得られる。

10

【 0 0 2 1 】

次に、上記のようにして得られた誤飲食防止パック 10 の作用について説明する。

さて、図 1 (a) 及び (b) に示すように、誤飲食防止パック 10 は、酸素非透過性の樹脂フィルム 12 で形成された外袋 11 内に酸素透過性の樹脂フィルム 17 によって内包部 18 が設けられ、該内包部 18 内に脱酸素剤又は乾燥剤 19 が収容されている。このため、内包部 18 内の脱酸素剤又は乾燥剤 19 により酸素透過性の樹脂フィルム 17 を介して外袋 11 内の酸素又は水分が除去され、外袋 11 内に収容された飲食物 15 の酸素による酸化や水分による腐敗が抑制される。

20

【 0 0 2 2 】

また、外袋 11 内に収容されている飲食物 15 を取り出す場合には、外袋 11 に設けられている一对の切欠き 16 の部分を引き裂くようにして切り取った後、ファスナー 14 を構成する凸条 21 と凹条 23 の係合を解除して開封する。その状態で、外袋 11 内の飲食物 15 をファスナー 14 の開口部から取り出す。このとき、外袋 11 内の飲食物 15 と内包部 18 内の脱酸素剤又は乾燥剤 19 とは酸素透過性の樹脂フィルム 17 により隔離されているため、外袋 11 内から飲食物 15 を取り出す際に飲食物 15 に脱酸素剤又は乾燥剤 19 が付着することはなく、飲食物 15 のみを速やかに取り出すことができる。

【 0 0 2 3 】

以上のように構成された本実施形態の誤飲食防止パック 10 により発揮される効果を以下にまとめて説明する。

30

(1) 本実施形態における誤飲食防止パック 10 では、酸素非透過性の樹脂フィルム 12 で形成された外袋 11 内に酸素透過性の樹脂フィルム 17 を外袋 11 の内面に熱融着することによって内包部 18 が設けられ、該内包部 18 内に脱酸素剤又は乾燥剤 19 が収容されている。内包部 18 内の脱酸素剤又は乾燥剤 19 により酸素透過性の樹脂フィルム 17 を介して外袋 11 内の空間に存在する酸素又は水分が除去されるため、飲食物 15 の酸化や腐敗が抑制される。さらに、外袋 11 内の飲食物 15 と内包部 18 内の脱酸素剤又は乾燥剤 19 とは酸素透過性の樹脂フィルム 17 により隔離されているため、外袋 11 内から飲食物 15 のみを容易に取り出すことができる。このとき、脱酸素剤又は乾燥剤 19 が収容されている樹脂フィルム 17 を破ることなくファスナー 14 を開口するだけで、簡単に飲食物 15 を取り出すことができる。

40

【 0 0 2 4 】

従って、飲食物 15 の鮮度を良好に保持することができると共に、脱酸素剤又は乾燥剤 19 の誤飲食を防止することができ、かつ飲食物 15 の取り出しを容易に行うことができる。

(2) 前記内包部 18 を外袋 11 の一端部に設け、外袋 11 を開閉するためのファスナー 14 を外袋 11 の他端部に設けたことから、誤飲食防止パック 10 の構成を簡易にでき、その製造を容易にすることができる。

【 0 0 2 5 】

なお、前記実施形態を次のように変更して実施することも可能である。

50

・ 図 3 に示すように、前記区画部材を外袋 11 と同じ酸素非透過性の樹脂フィルム 12 で構成し、酸素を透過可能とするために脱酸素剤又は乾燥剤 19 が内包部 18 から出ないような大きさを有する複数の透孔 25 を設けることもできる。この場合、樹脂フィルム 12 を介して酸素を十分に透過させることができる。

【0026】

・ 図 4 に示すように、前記区画部材を脱酸素剤又は乾燥剤 19 が内包部 18 から出ないような網目を有する樹脂製の網状体 26 で構成することもできる。この場合、区画部材の酸素透過性を向上させることができる。

【0027】

・ 前記実施形態では酸素透過性の樹脂フィルム 17 を外袋 11 の片側内面に熱融着して熱融着部 13a を形成したが、外袋 11 の内面の全周面に熱融着して熱融着部 13a を形成することも可能である。この場合、外袋 11 内の酸素又は水分の除去性能を高めることができる。

【0028】

・ 区画部材を外袋 11 の内面に接合して酸素が透過可能に構成する方法として、酸素非透過性の樹脂フィルム 12 を外袋 11 の片側内面に所定間隔をおいて熱融着し、隙間を有するように熱融着部 13a を形成することもできる。

【0029】

・ 酸素透過性の樹脂フィルム 17 を外袋 11 の内面に接合する方法としては、接着剤を用いる接着法を採用することもできる。

さらに、前記実施形態より把握される技術的思想について以下に記載する。

(イ) 前記区画部材は外袋を構成する片側の樹脂フィルムの内面に接合されて内包部が形成されていることを特徴とする請求項 1 から請求項 5 のいずれか 1 項に記載の誤飲食防止パック。このように構成した場合、内包部を容易に形成することができる。

(ロ) 前記外袋の周囲には熱融着部が設けられて密封されると共に、外袋内には酸素透過性の樹脂フィルムが前記外袋の熱融着部と、外袋の内面に対して熱融着された熱融着部とにより内包部が形成されていることを特徴とする請求項 2 に記載の誤飲食防止パック。このように構成した場合、熱融着により誤飲食防止パックの外袋と内包部とを容易に形成することができる。

【符号の説明】

【0030】

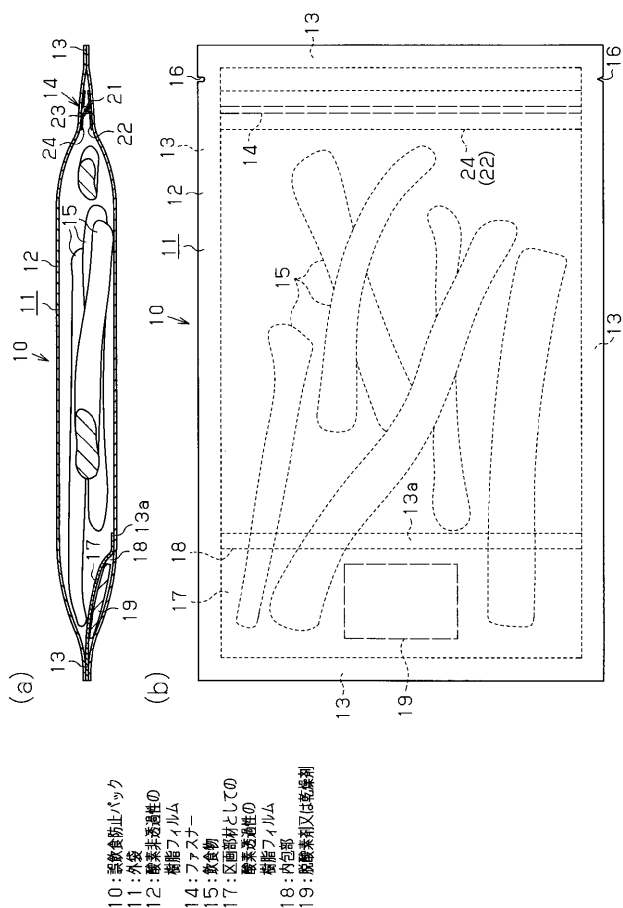
10 ... 誤飲食防止パック、11 ... 外袋、12 ... 酸素非透過性の樹脂フィルム、14 ... ファスナー、15 ... 飲食物、17 ... 区画部材としての酸素透過性の樹脂フィルム、18 ... 内包部、19 ... 脱酸素剤又は乾燥剤、25 ... 透孔、26 ... 網状体。

10

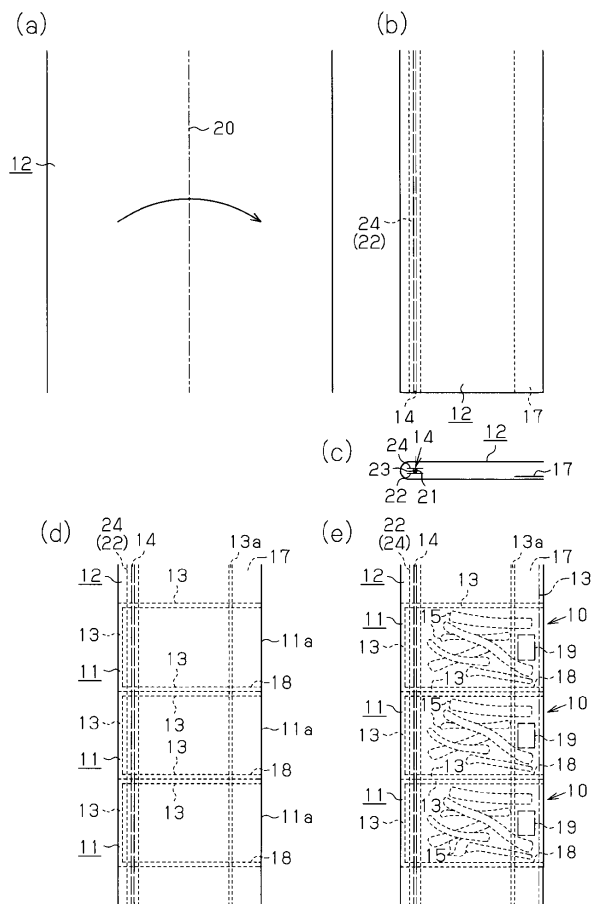
20

30

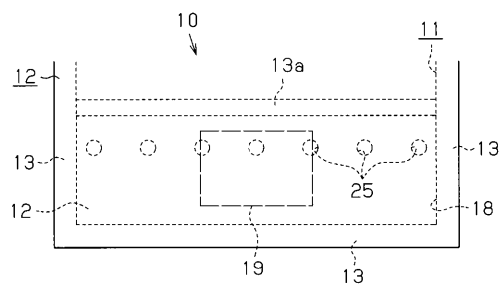
【図 1】



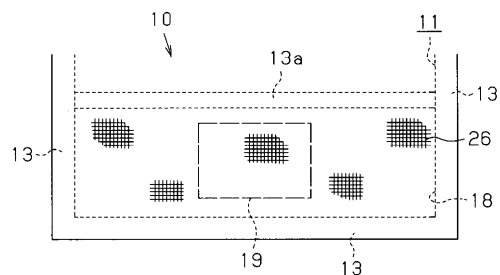
【図 2】



【図 3】



【図 4】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.		F I		テーマコード(参考)
A 2 3 K	1/00	(2006.01)	B 6 5 D 30/22	H
			A 2 3 K 1/00	B

F ターム(参考) 3E067 AB01 AC01 BA12A BB14A BB25A CA03 CA06 EA06 EB17 EE25
EE29 EE60 FA02 FC01 GB12 GB13 GD10
4B021 LA16 LA17 LA24 LA27 MC04 MC06 MC10 MP05 MQ05