

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第2部門第6区分

【発行日】平成30年3月15日(2018.3.15)

【公開番号】特開2016-193759(P2016-193759A)

【公開日】平成28年11月17日(2016.11.17)

【年通号数】公開・登録公報2016-064

【出願番号】特願2016-72045(P2016-72045)

【国際特許分類】

B 6 5 D 85/50 (2006.01)

B 6 5 D 81/26 (2006.01)

B 6 5 D 65/40 (2006.01)

B 6 5 D 30/02 (2006.01)

A 2 3 B 7/00 (2006.01)

【F I】

B 6 5 D 85/50 C

B 6 5 D 81/26 Z

B 6 5 D 65/40 D

B 6 5 D 30/02

A 2 3 B 7/00 1 0 1

【手続補正書】

【提出日】平成30年1月30日(2018.1.30)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

青果物を内容物として収容するための青果物カビ増殖抑制包装袋であって、

当該青果物カビ増殖抑制包装袋は合成樹脂フィルムにより構成されており、

当該青果物カビ増殖抑制包装袋の外表面における水の接触角を1とし、当該青果物カビ増殖抑制包装袋の内表面における水の接触角を2とした時、1/2の値が1以上9以下である、青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項2】

1/2の値が1.3以上7以下である、請求項1に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項3】

前記合成樹脂フィルムの20、80%RHにおける酸素透過率をT_oとし、前記合成樹脂フィルムの40、90%RHにおける水蒸気透過率をT_Hとした時、T_o/T_Hの値が、0.001cc/g·atm以上17000cc/g·atm以下である、請求項1または2に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項4】

前記合成樹脂フィルムが、厚み方向に2以上の層が積層された多層構造を有する請求項1乃至3のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項5】

当該青果物カビ増殖抑制包装袋の内表面がエチレン・ビニルアルコール共重合体を含む樹脂内層から形成される、請求項1乃至4のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 6】

当該青果物カビ増殖抑制包装袋の外表面がポリアミド樹脂材料を含む樹脂外層から形成される、請求項 1 乃至 5 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 7】

当該青果物カビ増殖抑制包装袋の外表面がエチレン・ビニルアルコール共重合体を含む樹脂外層から形成される、請求項 1 乃至 5 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 8】

前記合成樹脂フィルムの厚みが $20 \mu m$ 以上 $40 \mu m$ 以下である、請求項 1 乃至 7 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 9】

前記合成樹脂フィルムの 40 、 $90\% RH$ における水蒸気透過率が、 $30 g / m^2 \cdot day$ 以上 $180 g / m^2 \cdot day$ 以下である、請求項 1 乃至 8 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 10】

前記青果物が、果実類、果菜類、根菜類、菌草類および花卉類からなる群のいずれかに分類される 1 種以上である、請求項 1 乃至 9 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 11】

前記合成樹脂フィルムに微細孔が穿孔されている、請求項 1 乃至 10 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋。

【請求項 12】

請求項 1 乃至 11 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋により青果物を密封してなる青果物入り包装体。

【請求項 13】

当該青果物入り包装体に密封されている前記青果物が、
 10 、 $75\% RH$ における前記青果物の蒸気圧を P_g とし、 10 、 $75\% RH$ における純水の蒸気圧を P_w としたとき、 P_g / P_w で表される前記青果物の水分活性値が、 0.800 以上 0.999 以下という条件を満たす青果物である、請求項 12 に記載の青果物入り包装体。

【請求項 14】

請求項 1 乃至 11 のいずれか一項に記載の青果物カビ増殖抑制包装袋を用いて青果物を包装する青果物の鮮度保持方法。

【請求項 15】

前記青果物が、 10 、 $75\% RH$ における前記青果物の蒸気圧を P_g とし、 10 、 $75\% RH$ における純水の蒸気圧を P_w としたとき、 P_g / P_w で表される前記青果物の水分活性値が、 0.800 以上 0.999 以下という条件を満たす青果物である、請求項 14 に記載の青果物の鮮度保持方法。