

SUNNOVA®

サンノーバ®は、フードロス削減への貢献が期待できる
ガスパック包装用フィルムです。

ガスパック包装

パッケージ中の空気を、食品保存に適したガス濃度に置換し包装する方法です。
一般包装（ノンバリア）よりも消費期限延長や食品の色味維持が見込め、
フードロス削減への貢献が期待できます。

包装直後

3日後

7日後

ガスパック包装*
サンノーバ®
T500



(ガス濃度推移) (O₂:66.4% CO₂:33.9%) (O₂:62.0% CO₂:28.3%) (O₂:60.4% CO₂:27.0%)

ガスパック包装*
サンノーバ®
SK200



(ガス濃度推移) (O₂:66.1% CO₂:33.9%) (O₂:62.5% CO₂:28.4%) (O₂:61.1% CO₂:26.9%)

一般包装
サンテックSフィルム®
HM100



ガスパック包装使用例

食品	ガス	効果
生肉	N ₂ +CO ₂ O ₂ +CO ₂	微生物抑制 肉色素維持
生鮮魚	N ₂ +CO ₂	微生物抑制 肉色素維持
水産 加工品	N ₂ +CO ₂	細菌・カビの 発育阻止
食肉 加工品	N ₂ +CO ₂	脂肪・肉色素 の酸化防止 微生物抑制
菓子類	N ₂ +CO ₂	カビ発育防止

(出典)
著書名：鮮度保持技術と包装の新展開
発行：株式会社東レリサーチセンター

(*)置換ガス：O₂(65%)+CO₂(35%) 保管温度：4℃
(注)写真は一例であり、ご使用環境によって異なります。

AsahiKASEI

サンノーバ® Tシリーズ・SKシリーズ の特徴



バリアシュリンク包装

トレー全面を覆う包装形態です。

- ・高速包装にも対応可能です。
- ・トレーの形状や種類を選ばないので、多様なトレーを使用することができます。
- ・金型が不要なので、小ロット・多品種の生産にも対応できます。

防曇性

フィルムは通常水をはじきますが、サンノーバ®は防曇性を付与しており、フィルムの表面で水膜を形成するため、内容物が綺麗に見えます。



(注)イメージ図です。



容器変形抑制

縦・横の収縮バランスや低温収縮性により、容器変形を抑えた仕上がりが期待できます。



旭化成株式会社 フレキシブルパッケージ営業部
〒100-0006 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 (日比谷三井タワー)
TEL : 03-6699-3423
<https://www.asahi-kasei.co.jp/suntec-s/>