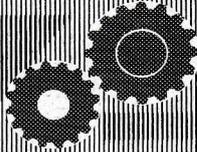


食 品 関 連

機 械 資 材 版



食 品 新 聞
専 門 版

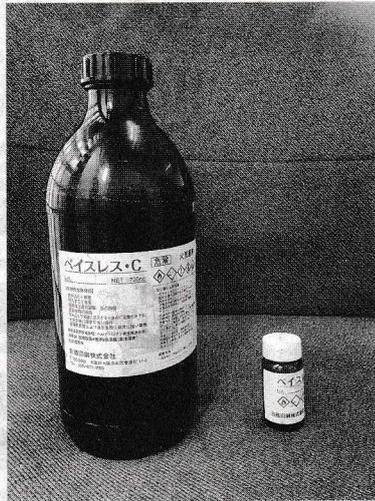
令 和 5 年
12 月 13 日
第 604 号

日商印刷

塗布するだけで切れ味回復

優れた離形性と耐久性も

日商印刷(大阪府大阪市、TEL090-4271-3089)が、「ペイスレスC液(ガラスコーティング液)」「写真」を販売している。主な特徴は、切れ味を良くするとともに、金型など金属関係の粘着や焼き付きを抑える「離形性」と、摩擦係数が低いことによる「耐久性」。使用実績として、トムソ



ン刃、シール刃、糊溜まり、樹脂金型に塗布することで特徴を發揮し、使用方法は通常、刃物

などの塗布については、刃先、表面などに筆、綿棒、スポンジなどで塗布する。塗布後、6〜12時間の自然乾燥を要する。急ぎの時は15〜30分ドライヤーで乾燥する。他の品種に塗布する場合、塗布方法はその品種に適合する方法に準じる。食品業界では、袋を立てた状態で開封するリキッド状、パウダー状の食

品原料(水煮野菜、液卵、カレー、ミートソース、惣菜類などのリキッド状原料、調味料などのパウダー状原料など)を開封する際に、「異物混入を防止できる刃物がほしい」との声が多い。実際、食品工場での包材開封工程で発生する問題点には次のようなものがある。①包丁、ペティナイフ、ハサミなどでフィルムをカットしておき、2度切り(1度で切れずに切り直す)による包材片による異物混入のリスク②作業者のケガ③ナイフなどの刃物の識別管理が困難であり、劣化した刃物が継続して使用されるリスク。これに対し同製品は、従来使用されてきたハサミやペティナイフ、抜き型などに塗布することで優れた切れ味を付与し、粘着物への離形性と刃物の劣化を軽減。ワンストロークで袋をスムーズに開封しやすくし、発生しやすい2度切りリスクを抑制する。これにより、ハサミなどの刃物の耐久性を高め、2度切りによる包材片(ヒール片など)の異物混入の発生防止効果などが期待でき、未知なる特徴も秘めているので注目だ。