

調味料に使用される容器包装は内容物の保存性が必要なことから、酸素や水蒸気等のガスの透過性が重要な要素となっています。

また、容器形状の場合、成形時の影響等により透過性が変わる事もあるため、実際に使用されている包装容器形状での酸素透過度、水蒸気透過度の結果も食品容器を開発、生産する上で重要になってきます。

弊社ではフィルム、シート形状での、酸素透過性、水蒸気透過性の測定に加えて、下記のような製品形状での測定も可能です。

【容器形状の測定例】



測定サンプル

試験項目	測定結果(23℃ 50%RH)
水蒸気透過度測定	0.0054 g / (pkg・day)
酸素ガス透過度測定	0.000044 cm ³ / (pkg・day)

容器形状での測定の場合、
測定環境(23℃ 50%RH)での測定となります。

上記以外でも飲料用ボトル、食品容器等の様々な形状での測定実績が御座います。

▼関連資料

[水蒸気透過度、酸素透過度 測定事例](#)

酸素透過度、水蒸気透過度は容器の組成、材質等の層構成も大きく影響致しますが、弊社では断面観察(FE-SEM)、材質分析(FT-IR,ラマン)等での分析評価も行っております。

▼関連資料

[フィルムの層構成解析](#)