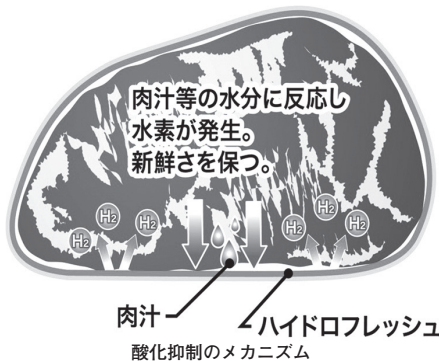


肉や魚の鮮度を保つ、水素フィルム 東洋アルミニウムが開発

東洋アルミニウム（大阪市中央区、楠本薫社長）は、水分と反応して微量の水素を発生する特殊フィルム『ハイドロフレッシュ』を開発、肉や魚の鮮度保持用途で展開を狙っている。

アルミ箔や粉末の老舗メーカーである同社だが、最近では次の事業柱を生み出すべく、アルミにこだわらない新製品開発にも意欲的に取り組んで



『ハイドロフレッシュ』

いる。『ハイドロフレッシュ』は、水素発生剤を練りこんだ独自開発の食品包装フィルム。主力事業で培ってきた、アルミ粉末を安全に取り扱う技術や、粉末を樹脂に混合してペレット状に加工する技術が活かされている。

フィルムに含まれる水素発生剤は、食材を包装するとドリップなどの水分と反応して水素を生成。食材の酸化の原因の一つとして推測される活性酸素と反応して消去し、酸化を抑制することが期待されている。食品衛生法第370号に適合しているが、より安全性を担保するため水素発生層と食材の間にもう1層設け、両者が直接触れない構造としている。同社の実証では、冷蔵環境でブロック肉を保管した場合、『ハイドロフレッシュ』で包んだものは酸化の進



岩崎氏

行に伴って起こるミオグロビンの変性を緩やかにし、表面の変色を遅らせる効果も確認した。

最初の納入先はステーキレストランとなった。同社新事業創造部門新事業創造ユニット次世代ビジネスチームの岩崎啓介氏は「来店客の目前で肉を焼くパフォーマンスが売りの店で、焼く前に変色して見栄えの悪い部分はカットしていたそう。このため10%程度は廃棄せざるを得なかったのが、『ハイドロフレッシュ』の採用でロス削減につながった」と評価のポイントを説明する。

この他、マグロに対しても変色や臭いを抑える効果があることを、東海大学海洋学部との共同研究で確認している。これらの成果から、当面は肉や魚を扱う飲食店や流通業者向けに拡販を図る計画だ。「新規事業として確立するため、5年後売上5億円という目標を打ち立てている。水素発生剤の添加量やフィルムの厚みの調節などで適用範囲は広がり、形態を変えれば飲料や酒類、化粧品といった液体にも応用できる可能性がある。幅広い分野でのユーザー獲得を目指し、実績・研究とも重ねていきたい」（岩崎氏）。