

タイトル	食用乳化剤を利用したポリ乳酸の衝撃特性向上技術
特許名称	ポリ乳酸系樹脂用耐衝撃性付与剤及び該剤を含むポリ乳酸系樹脂組成 (PCT/JP2011/068713)

技術分野	バイオプラスチック、プラスチックの成形加工
------	-----------------------

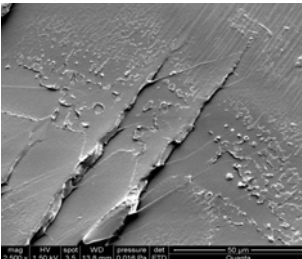
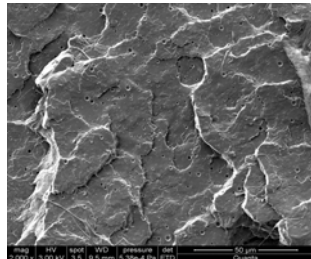
アピールポイント	植物度を低下させることなく、ポリ乳酸の衝撃特性を向上
----------	----------------------------

<p>【従来の問題点・課題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポリ乳酸は衝撃特性に乏しく、用途が限定されている。 ・食品容器包装でポリ乳酸を利用するには透明であることが必要。 ・ポリ乳酸の透明性を維持したまま衝撃特性を向上させることが課題。
--



<p>【効果・特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポリ乳酸の透明性を維持したまま衝撃特性を向上させることを実現。 ・食品添加物を利用しているため、そのまま食品容器包装用素材として利用可能。 ・特殊な設備を必要とせず、汎用のプラスチック成形加工機器で生産することができる。
--

応用例・活用分野等	食品容器包装分野、農業用資材など
-----------	------------------

<p>技術の概要</p> <p>中鎖系及び長鎖系の脂肪酸と、グリセリン化合物から構成される脂肪酸エステルをポリ乳酸に熔融混合することで、ポリ乳酸が有する透明性及び成形加工性を維持させたまま、ポリ乳酸の衝撃特性を向上させることができる技術。用いる脂肪酸エステルは食品添加物として認められた100%植物由来の化合物で、ポリ乳酸の植物度を低下させない。</p>	  <p style="text-align: center;">→</p> <p style="text-align: center;"> ポリ乳酸 開発品 (改質剤入りポリ乳酸) </p>
---	---

企業へのメッセージ	透明性を維持したままポリ乳酸の衝撃特性を向上させることができます。改質剤は食用乳化剤でありポリ乳酸の植物度を低下させることはありません。ぜひご利用ください。
-----------	--

ライセンス・事業化情報	優先日 2011年7月23日、出願人 名古屋市、太陽化学株式会社 実施許諾 可、共同開発 可、サンプル提供 可
-------------	--