

# 《まとめ知識》



## 食品用ラップの種類

2010年12月

私たちが暮らしの中で毎日のように使っている食品用ラップ。購入する際、何を基準に選んでいますか？

ラップというと、樹脂性で見た目はどれも同じように見えますが、実際使ってみると、使いやすいものと、そうでないラップがありませんか？ それは、ラップの原材料が異なるためです。ラップには、耐熱性、切れ味の良さ、密着性などが求められますが、同じように見えるラップでも、実は原材料に色々な種類があります。

では、原材料の種類による性質を見てみましょう！

◆ポリ塩化ビニリデン製	あまり聞きなれない材料ですが、日本の家庭で一番多く使われているラップの材料です。切れ味も良く、耐熱性、密着性も高く、ガス不透過性も高いため、美味しさ、香りを逃がしません。但し、性能が良い分、他の材質のラップに比べると価格は少し高めです。
◆ポリエチレン製：	価格が安く、経済的！ ですが、他の素材のラップに比べると切れ味が悪く、密着性、耐熱性などにも乏しいのが現状です。
◆ポリ塩化ビニル製：	切れ味、耐熱性は、ポリエチレン製に勝りますが、ポリ塩化ビニリデン製には劣ります。密着性、ガス不透過性は高いため、美味しさ、香りは逃がしません。価格もポリ塩化ビニリデンより安価です。

ラップの原材料の種類は他にもあります！

ラップを選ぶ際、材質を気にされていなかった方は、是非原材料の表記も確認してみてくださいはいかがでしょうか？

\*塩素を含む素材は、低い温度で燃やされるとダイオキシンが発生する可能性があります。現在は、焼却炉の改良が進んでいますが、今一度地域のゴミの処理方法も確認して、自分に一番合ったものを利用し、正しい方法で処分できると良いですね。