

バガス容器の製造方法とメリット・デメリット

「バガス容器」とは？

バガス容器とは、さとうきびの搾りカスである「バガス」から作られた容器です。

さとうきびから砂糖を作る過程で生まれる廃棄物のバガスは、主にボイラー燃料などで活用されてきましたが、それでも使いきれない量があり、余剰分は廃棄されていました。そこで、廃棄分をなんとか活用できないか考えた結果、開発されたのが「バガス容器」です。



テイクアウト用バガス容器

バガス容器の製造方法

一般的なバガス容器の製造方法をご紹介します。

1. バガス溶解：バガスを細かく砕いた後、水に溶かす。
2. すき上げ：バガスの溶解液をろ過して、すき上げます。
3. プレス成型：金型で容器の形に成型します。
4. 裁断：余分な部分を切り落とします。
5. 検品：汚れや異物がないか検品して完成です。



バガス容器の原料となるさとうきびの搾りカス

バガス容器のメリット

1. 丈夫で軽い

通常の紙容器よりも、繊維が詰まったハリのある素材でできています。そのため、軽いのに形が崩れにくいのが特徴です。

2. 汁物・油物もOK!

通常の紙容器に比べ、耐水性・耐油性に優れます。さらに内側にコーティングを行うことで、汁物・油物の食品でも安心して使うことができます。

3. 環境にやさしい

バガスはバクテリアによって分解され土に還る生分解性という特徴を持っています。そのため仮に、自然界に流出しても自然になくなります。また、バガスを活用することで「地球温暖化抑制」「廃棄物リサイクル」など環境にやさしい効果を得ることができます。

バガス容器のデメリット

1. 長期保存には不向き

バガス容器は通常の紙容器よりも丈夫ですが、長期保存には向きません。

おススメの利用シーンとしては、パーティーやデリバリー、テイクアウト用などが挙げられます。



さとうきびから砂糖を作る過程で生まれる「バガス」を活用したバガス容器を活用することで、環境保全への貢献をはじめ、SDGsへの貢献が可能です。チェーンストリーム株式会社では、バガス容器・食器のOEM製造を行っています。お客様のご要望に合うバガス容器・食器のご提案をいたします。下記連絡先からお気軽にお問い合わせくださいませ。



chainstream
チェーンストリーム株式会社

〒634-0063 奈良県橿原市久米町568番地 オーバン神宮前301号
Mail : info@chainstream.com Tel : 050-4560-0188
LINEでのお問い合わせは右記のQRコードから

LINEはこちら

