



▶ 产品公告

OnCap™ 防雾添加剂

食品包装上的雾化可能导致产品变质，这使消费者备感沮丧，并最终影响销售。防雾添加剂是一种经济有效的手段，可最大限度地减少聚烯烃膜上形成的冷凝，用于包装易腐的新鲜食品。最大限度地减少冷凝可让食品对消费者的吸引力更持久，并可通过减少变质来帮助保持食品质量。

OnCap™ 防雾材料的配方已被开发设计用于新鲜食品包装的许多不同膜结构。

许多研究表明，消费者希望看到他们购买的食物，特别是易腐食品能保持新鲜。为膜配方添加防雾解决方案可以通过多种方式为企业所有者和膜制造商带来价值：

降低运营成本：防雾添加剂是一种直接添加于原料的解决方案。膜制造商无需二次后期工艺即可实现防雾性能。

维持生产线速度：防雾添加剂可以提高产能，生产出高质量的膜。

降低停机时间：对于涂装工艺或膜后期处理等生产线来说，额外的停机时间是一个值得关注的问题。使用OnCap防雾解决方案就像在生产线的进料器上添加树脂一样简单。

防止冷凝：控制防雾添加剂的分布和效果比控制涂层效果更容易。防雾添加剂可持续防止冷凝。



主要特点

OnCap防雾添加剂保持了即时和持久效果的极好平衡。它们通过保持膜的密封性能、避免膜结构的分层和保持透明度来增强包装的完整性。

在食品接触应用中使用防雾添加剂没有任何限制。

这些添加剂无特定的迁移限制。

用防雾添加剂制成的包装可以提供透明度和防雾性，以确保为消费者呈现新鲜食品。

市场和应用

OnCap防雾添加剂配制用于冷冻新鲜食品的透明包装，如：

- 鲜鱼
- 肉类
- 蔬菜
- 水果
- 即食食品

这些防雾材料可并入：

- 用于硬质或半硬容器上的封盖阻隔膜
- 拉伸膜
- 收缩膜



www.avient.com



版权所有 © 2020 埃万特公司。埃万特对本文件所含信息的准确性、在特定应用中的适用性、以及利用这些信息获得或可获得的结果不做任何陈述、保证和担保。部分信息来自使用小型设备进行的实验室测试结果，可能无法可靠指示使用大型设备获得的性能和属性。“典型”数值或未给出范围的数值不代表最低或最高属性；有关属性范围和最小/最大规格的信息，请咨询您的销售代表。加工条件可能会导致材料属性背离该文件所述的数值。埃万特对埃万特的产品或用于贵司工艺或者终端应用的信息的适用性不做任何担保或保证。您有责任进行全面的终端产品性能测试，以确定产品是否适用于您的应用工艺，同时您还需承担因使用这些资料和/或处理任何产品导致的任何风险和责任。对于这些资料或资料中所提及的产品，埃万特不做出任何明示或暗示的保证，包括但不限于对特定用途的适销性和合适性的暗示保证。未经专利所有者许可，本数据表不得作为使用任何专利发明的许可、建议和诱因。