

薄肉射出成形向けポリプロピレン

開発ステージ

構想・探索

開発中

開発完了

製品化完了

キーワード

減量化



用途

薄肉食品容器／コンパウンド原料

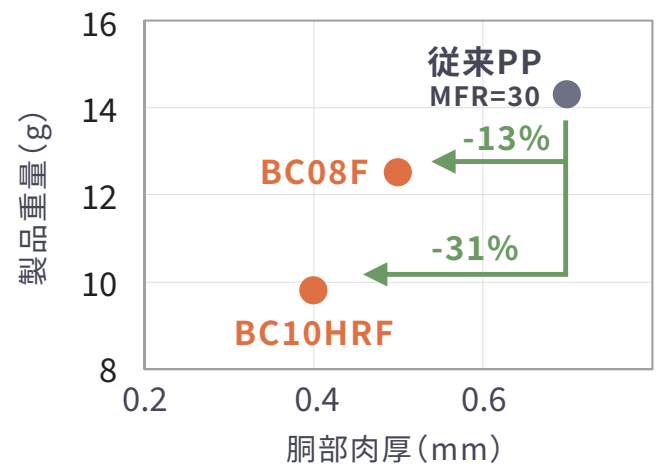
背景

- 流動性・機械物性・成形性に優れた高流動 ICP
- 高い流動性により、射出成形品のさらなる薄肉化が可能
- 材料設計の工夫により、ヒケ等も発生しにくい材料となっている
- 有機物・無機物コンパウンド後も高い流動性を有する

流動性比較

	従来PP	BC10HRF
MFR	30 g/10min	100 g/10min
スパイラルフロー (JPP法)	800mm 	1,200mm 

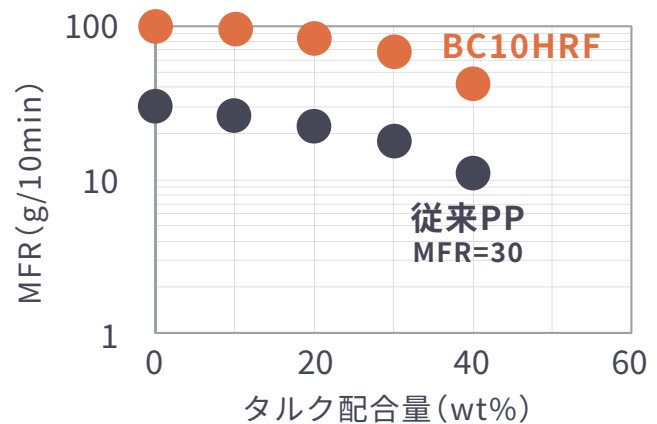
【200mL 飲料カップの軽量化例】



物性表

		一般PP	BC08F	BC10HRF
MFR	g/10min	30	75	100
曲げ弾性率	MPa	1,450	1,400	1,250
曲げ強さ	MPa	38	36	34
引張降伏強さ	MPa	27	25	24
引張破壊呼びひずみ	%	50	10	10
シャルピー衝撃強度	23°C	9.5	7	6.5
	0°C	6	3	2.5

【タルク添加時の MFR】



タルクコンパウンド後も高い流動性

お問い合わせ |  日本ポリプロ株式会社

免責事項 本資料に記載された試験結果、技術情報、推奨事項等は、弊社が蓄積した経験および実験室データに基づいて作成したもので、異なった条件下で使用される製品にそのまま適用できるとは限りません。従いまして、お客様の製品、使用条件にそのまま適用できることを保証するものではなく、それらの活用に関してはお客様で責任を持って判断する必要があります。弊社はいかなる場合においても、本製品を単独または他の製品と組み合わせて使用した場合の、製品への適合性及び本書に記載された用途における市場性と安全性については保証しません。