



## » 产品公告

# 应用于多层膜的 Cesa™ Anti-fog Plus 防雾添加剂

我们买东西时会用眼睛进行挑选，因此希望能直观看所购买的食物，特别是需要保鲜的食品。作为新一代添加剂，Cesa™ Anti-fog Plus防雾解决方案适用于冷热环境以及单层和多层薄膜，让食品能以良好的状态保存更长时间，达到减少浪费的效益。

凭借母粒配方中多种添加剂的独特组合，Cesa Anti-fog Plus防雾添加剂能在层压前后有效地清除水雾，在冷热条件下都能快速起效。

随着即食和半成品食品的需求不断上升以及外卖市场的增长，采用这一食品接触级添加剂生产的盖子和保护膜让客户能够透过包装查看食品质量。为薄膜加入防雾解决方案对于品牌商和薄膜制造商有着多方面的价值。包括：

**降低运营成本：**防雾添加剂使用灵活方便。薄膜制造商无需为实现防雾功能增加次级流程。

**防止冷凝：**防雾添加剂的分布和有效性控制要比涂层效果相比更为简单和环保，可持续防止冷凝。

**支持卫生理念：**采用防雾添加剂的包装有助于抑制细菌和真菌的生长，延长食品保质期，保持包装内食品的新鲜度，从而减少浪费。

**提升品牌形象：**防雾添加剂能够提高食品包装的吸引力，提高销售额。

## 主要特性

Cesa Anti-fog Plus防雾添加剂有助于保持包装的清晰度，让单层和多层薄膜在冷热环境下都能达到即时和持久效果的绝佳平衡。该添加剂在保持薄膜密封特性的同时避免了薄膜结构的分层，保证了透明度，加强了包装的完整性，延长保质期，减少食物浪费。

## 市场与应用

Cesa Anti-fog Plus防雾添加剂适用于冷鲜食品的透明包装，例如：

- 水果
- 蔬菜
- 肉类
- 鲜鱼
- 半成品和即食食品

这些防雾添加剂适用于单层和多层薄膜，例如：

- 硬质或半硬质容器的包装膜
- 拉伸膜
- 收缩膜



[www.avient.com](http://www.avient.com)



版权所有©2022 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。