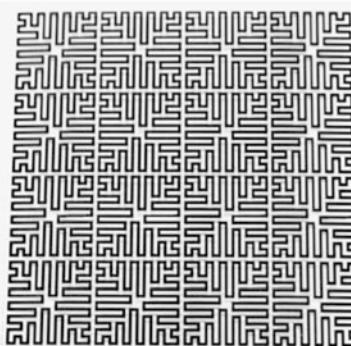


上智大学理工学部の堀越准教授は、商品の流通など情報管理に用いる無線識別（RFID）上に貼り、マイクロ波を当ててもタグが発熱しないフィルムを開発した。RFIDは金属を含んでいるが、このフィルムを貼れば発火しない。コンビニエンスストアの弁当や総菜など、電子レンジ調理が必要な商品の容器に貼るなどの使用を考えている。2011年夏ころの実用化を目指す。

堀越准教授は、RFIDを読み取るスキヤンと電子レンジに使われる電磁波の周波数の違いに注目。RFIDのスキヤンには周波数

920メガヘルツ（メガヘルツ）と45メガヘルツ（ギガヘルツ）である。この差を



RFIDの上に貼ると電子レンジ調理してもタグが発火しなくなる

（上智大提供）

イルムを開発した。

イルムには、電磁波を周波数によって選択的に透過または反射するような模様を電気伝導性のインクで印刷する。模

上智大、タグの発熱防ぐ

RFIDに貼付 反射フィルム開発

様のパターンを複雑化するなどで小型化し、

述べた。

RFIDは、経済産業省が25年までにセブン-イレブンなどのコンビニエンスストア全

RFIDの上に貼るだけで「サラダなど温めたくない総菜の上に

貼れば、最適な加熱調理も可能だ。

なく、「サラダなど温めたくない総菜の上に貼れば、最適な加熱調理も可能だ。

RFIDの上に貼るだけで「サラダなど温めたくない総菜の上に貼れば、最適な加熱調理も可能だ。

病院食など、一度に多くの提供が必要となる

ただ、電子レンジで加熱調理される弁当や総菜などでは発火の恐れがあるため、RFIDの導入が遅れていた。

RFIDの上に貼るだけで「サラダなど温めたくない総菜の上に貼れば、最適な加熱調理も可能だ。

病院食など、一度に多くの提供が必要となる

ただ、電子レンジで加熱調理される弁当や総菜などでは発火の恐れがあるため、RFIDの導入が遅れていた。