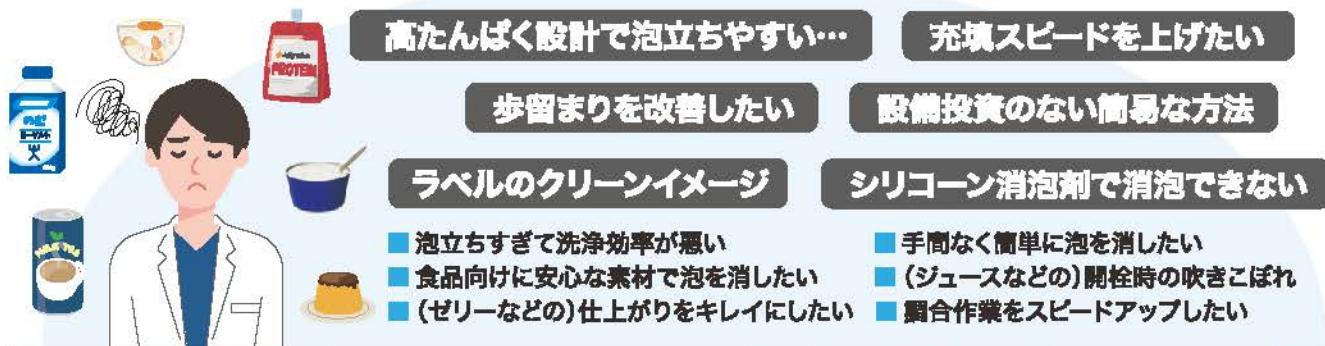


食品製造業の  
皆様へ

# もう“泡”で悩まない! 「加えるひと手間だけ」で 泡のトラブルを解決します。

洗浄時の泡が流しきれない…、泡立たないようにゆっくり混合するので時間がかかる…工程上のちょっとした泡のお悩み、ひとつは思い当たることがあるのではないでしょうか。電気代や原材料費が高騰する中で、少しでも作業効率を上げたい方は必見です。アワブレークは泡が気になる対象に少し加えるだけで泡の発生を抑え、発生した泡を消すことができます。



## アワブレーク(食品用消泡剤)なら、泡立ち対象に混ぜるだけ!

泡でのお悩みに1度は試していただきたいお手軽な商品

- 処理開始のタイミングで添加するだけ!農作物・水産物の洗浄や一次処理に有用です。
- お茶やジュースなどの飲み物、デザート、スープ、様々なレシピにも。
- アワブレークを水に少量入れるだけ。軽く攪拌するだけで全体に行き渡ります。
- 安全・安心が1番!日本で食品向けに広く使われるロングセラーの商品です。

アワブレークの消泡・抑泡効果



アワブレークは  
全国100か所以上の  
食品工場で活躍!

太陽化学が開発したアワブレークは、界面現象に密接に関わる乳化剤の研究を通じて生まれました。泡の発生に関する理論に基づき、優れた消泡や泡抑制機能を持つ乳化剤製剤となっています。

泡の発生は界面の理論から説明可能ですが、その界面をコントロールするプロフェッショナルが開発し、高い消泡効果を期待いただけます。アワブレークは水の混ざりやすい液体の消泡剤です。食品添加物グレードの安心安全な素材が原料で、幅広い食品にご使用いただいている実績がございます。温度帯やアプリケーションごとにラインナップを取り揃えております。

## アワブレークのご使用メリット

### ① 食品に対する使用制限は特になし

食品用乳化剤を有効成分に構成されたアワブレークは、食品に対する使用制限は特にございません。100ppmを目安にご使用ください。

### ② 食品表示は「乳化剤」のみ

食品用乳化剤を有効成分に構成されたアワブレークの表示は「乳化剤」となりますが、使用状況によっては加工助剤として扱われ、その際は食品への表示が免除されることもあります。

\*食品に使用した場合の添加物表示の例であり、表示方法については使用方法・目的により異なる場合がありますので貴社にて最終ご判断ください。

### ③ 効果持続性

アワブレークは安定性に優れており、長時間にわたって消泡効果を維持することができます。  
良好な効果持続性によって、調合など上流の製造工程に添加する事で充填などの後工程までも消泡効果を持続して得られることが期待できます。

### ④ 水分散性

水分散性に優れた消泡剤のため、飲料など透明感が特徴の商品でも油浮きなく使用可能です。

## アワブレークG-109

製品説明	本品は食品用消泡剤でグリセリン脂肪酸エステル、食品素材等からなる液状の乳化剤製剤です。
特徴	半透明～乳白色の粘稠液体 ・本品は食品添加物の乳化剤を主成分とする食品用消泡剤です。 ・水分散性が良く、簡単に使用できます。 ・消泡効果の持続性に優れます。 ・シリコン系の成分を含みません。 ・動物系原料を含みません。
用途	飲料充填時の消泡、タンパク系粉末の溶解時の消泡、その他食品製造工程での消泡
成分	グリセリン脂肪酸エステル 30% ミックストコフェロール 0.009% 食品素材 70%
表示例	乳化剤 (製造工程中の消泡目的の場合は表示免除) ※食品に使用した場合の添加物表示の例であり、表示方法については使用方法・目的により異なる場合がありますので貴社にて最終ご判断ください。
使用方法・添加量	予め水にて数倍に希釈しますと分散性が向上します。抑泡性を有しますので、起泡の前段階に添加すると効果的です。全量に対して0.01～0.05%を目安にご使用ください。
荷姿	1kg 外装:ダンボール 内装:ポリ瓶
保管方法	直射日光や吸湿を避け、室温で保管してください。
保証期間	製造日起算6ヶ月(未開封)
製造者	太陽化学株式会社 三重県四日市市山田町800番



アワブレークの効果をぜひ実感していただくために、サンプルをご用意させていただきます。

商品試作の際には、弊社の技術営業スタッフを同席させていただき、サポートさせていただけますと幸いです。



●サービスに関するお問い合わせ先

**SUZUKA**  
株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印