

<脱酸素剤を適切に使用するためのサービスのご提案>

賞味期限の延長しませんか？

脱酸素剤未使用の方は賞味期限の延長が可能かもしれません。既にお使いの方は、上手くお使いになられているか診断いたします。

現行の使い方が
あっているか不安…



適切なサイズ・種類を
選定できているの？



商品にカビが
生えたのはどうして？



保管方法が
正しいか不安…

スズカ未来なら最適な脱酸素剤を提案させていただきます！

鮮度保持剤選定検査

商品にあった鮮度保持剤の選定を行い、トラブルの原因や注意点をアドバイスいたします。

1. 商品の検査

対象の商品を送付いただき、弊社にて検査を行います。

外装確認 重量測定 袋内酸素量の算出

水分活性値(Aw値)の測定*

水分活性値とは、食品に含まれる自由水の割合を表した数値です。自由水とは環境や温度、湿度によって容易に移動や蒸発が起こる水で、微生物が生育する原因になります。

2. 診断レポートの提出

検査結果をレポートにて提出させていただき、問題発生における原因を特定します。商品に合った鮮度保持剤のサンプルも提供致します。

お気軽にご相談ください！



無料

商品の送料のみ
ご負担いただけます。

診断レポート例

株式会社鳥繁産業

本社: 大分県津久井市上野田4180番地
TEL: 097-949-9112 FAX: 097-949-9157
福岡支店: 福岡市東区立石1-1-10 福岡ビル5F-2
TEL: 075-761-2522 FAX: 075-764-2522
東京支店: 東京都中央区本町3-16-10 FNCビル5F
TEL: 049-265-9110 FAX: 049-249-1255

株式会社●●●●●

※各規格ご厚様に種別ご厚紙を複数枚お申し込み下さい。お申し込みの通りご報告させていただきますので、ご厚紙の厚紙を複数枚お申し込みください。

1. 調査内容

調査商品

サンプル(お菓子)の名前

試験の内容

・鮮度保持剤の選定
・カビ発生原因調査
・賞味期限の補助試験 ……など

2. 結果

タイプ1						
サンプル	重量 (g)	水分活性値 (Aw)	算出酸素量 (cc)	選定した脱酸素剤	選定したアルコール殺菌剤	備考

タイプ2						
サンプル	重量 (g)	水分活性値 (Aw)	袋内ガス濃度 (%) 酸素 炭酸ガス	算出酸素量 (cc)	選定した鮮度保持剤	現行の鮮度保持剤

タイプ3				
サンプル名	D:●●	D:●●	D:●●	D:●●
重量 (g)				
一般生菌数 (個/g)				

スズカ未来はものづくり館を通して、皆様の商品づくりをサポートしております。

ものづくり館 **1** パッケージデザインのご相談なら！
Monozukuri Kan アクトデザインクリニック

デザインサンプル事例集やパッケージ素材の閲覧とともに、新商品の構想を練りながら、担当デザイナーと直接打ち合わせが行える施設です。WEB会議アプリ「zoom」での打ち合わせも可能。ぜひご相談ください。(事前予約制)



ものづくり館 **2** 食品表示と検査のことなら！
Monozukuri Kan マイラボ食品検査センター

検査国際規格ISO17025に準拠した検査室「マイラボ食品検査センター」は、食の安全安心のための専門機関です。食品の販売に欠かせない賞味期限・消費期限設定の他、様々な検査に対応致します。(有償サポート)



脱酸素剤の豆知識

密閉された容器内の酸素を取り除いて無酸素状態を作ること、酸素に起因する変質を防止します。食品の鮮度とおいしさを保ち、長期保存を可能にします。

取り扱い方法と保管方法(エバーフレッシュの場合)

1. 使用前の確認



段ボールを開封する際にカッターは使用しないでください。商品を傷つける可能性があります。

● 外装袋に入っている酸素探知機はピンク色のままですか？



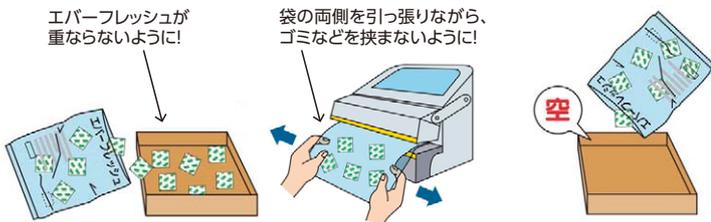
● 外装袋をつまんで持ち上げたとき、中身がずり落ちたりしませんか？



酸素検知剤が紫色の場合、持ち上げて中身が動く場合は、使用しないでください。

2. 使用する際の手順

- ① 必要量のみトレイなどにします。
- ② 残った分は脱気シーラー等で空気を追い出してシールします。
- ③ 空になってから補充を行います。



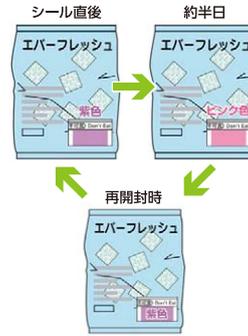
開封して所定の時間以上経つと、使用できなくなります。下記の時間内でご使用ください。

- Q/PQ/Cタイプ……………2時間
- Lタイプ……………4時間
- KWXタイプ……………12時間*
- YF/COタイプ……………1時間

*高温多湿の環境では6時間以内でご使用ください。

3. 保管方法

● 開封後に短期間保管するとき
再シールして約半日後に、袋が少し縮み酸素検知剤がピンク色になったことを確認します。



● 長期保管するとき
検知剤の色と袋の脱気状態を確認し、冷蔵庫などの15℃以下で光が当たらない場所に保管します。

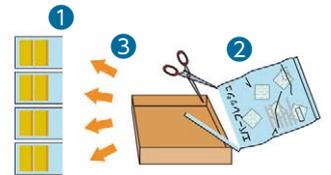


再シールしたエバーフレッシュは、できるだけ早く使用して下さい。検知剤がピンク色でも、エバーフレッシュが硬化してれば使用しないで下さい。

ひとことアドバイス

エバーフレッシュを使用する際は、事前に食品を袋に詰めておくことで、短時間でパックすることができます。(1時間以内で作業できる量が目安です。)

- ① 食品を袋に詰めて、エバーフレッシュを入れてシールするだけの状態しておきます。
- ② エバーフレッシュを箱などの容器に必要量だけ出します。
- ③ ①で用意した食品にエバーフレッシュを入れてシールして下さい。



取り扱い主要メーカー

エバーフレッシュ(鳥繁産業)、エージレス(三菱ガス)、モデュラン(日本化薬)、サンソカット(アイリスオーヤマ)等

酸素を吸収するしくみ

鉄系の脱酸素剤

● 水分依存型

商品から蒸散してくる水分に触れてはじめて酸素を吸収します。乾燥食品には使用できません。

● 自力反応型

空気に触れると同時に酸素を吸収し始めるタイプ。商品の油分や水分によって十分な効果が得られない場合は、トレーで遮る必要があります。



<<標準タイプ>>

<<酸素探知機付き>>

非鉄系の脱酸素剤

有機系の原料を使用しているため、金属探知機の検出感度が低くなっています。近年HACCPの観点から、金属探知機に通したいという要望も増えており、洋菓子商品や和菓子などでも需要が高まっています。



<<金属探知機対応タイプ>>

*上記はあくまで一例であり、商品によって水分活性値が異なります。ぜひ選定検査をご相談ください。

包装フィルムの選定について

脱酸素剤を封入する場合、バリア性の高い包装材料を選んでいただくことが前提です。酸素が透過しやすい包装材料を使用すると、脱酸素剤の効果が期待できません。

適正フィルムの例 … KOP/PE KONY/PE バリアナイロン/PE KPET/PE OPP/EVOH/PE PET/AL/PE AL蒸着PET/PE

その他のバリア性のある包材(特殊なフィルムもあります。)

● 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>

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- 鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- 四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- 津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- 上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- 松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- 伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- 志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印