

# 賞味・消費期限の延長 しませんか？

アルコール揮散剤を使用して賞味期限・消費期限の延長をし、販路地域の拡大、フードロス削減をしていきませんか？

## アルコール揮散剤

アルコール揮散剤とは、エチルアルコールを揮散させてることにより食品のカビ発生を防ぐ鮮度保持剤です。

### 特徴

- ①お菓子の表面をアルコールでおおいカビの繁殖を防ぎ、作りたての食感を保ちます。
- ②脱酸素剤に見られる袋の収縮がないので、商品の圧迫がなく、見た目の美しさを保ちます。
- ③透明度の高いOPPフィルムが使用できるので、お菓子の美味しさをそのまま表現します。
- ④アルコール揮散タイプなので、酸素バリア袋の必要がなく、包装資材のコストが削減できます。

### 対象食品



## ～脱酸素剤との違い～

脱酸素剤は…



袋が収縮して商品を圧迫します



酸素バリア性の袋が必要です

アルコール揮散剤なら



酸素を吸収しないため袋が収縮しません



透明性の高いOPP袋が使えます

# スズカ未来なら最適なアルコール揮散剤を提案させていただきます！

## 選定方法（鳥繁産業 アルベールの場合）

1 食品の水分活性値を測定する

2 アルベール係数表にあてはめる

3 アルベール必要量を選定する

$$\text{アルベール必要量} = \text{アルベール係数} \times \text{食品重量} \div 100$$

食品の水分活性値(Aw値)が0.82のマドレーヌ60gの場合、0.82の係数は0.8です(算用表より)。目安の選定式は係数×重さ(g)/100となります。0.8×60/100=0.5から、アルベール0.6gが使用目安となります。

4 包材を選定する

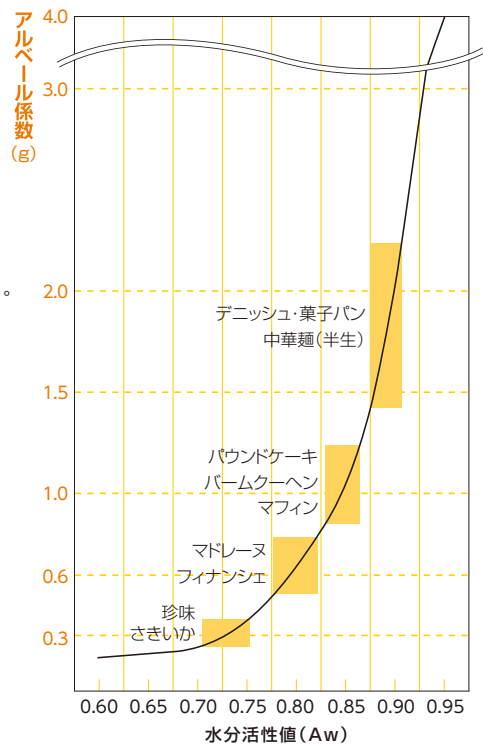
エチルアルコールガスを通しにくい包材をご利用ください。原則としてエチルアルコールガス透過 10g/m<sup>2</sup>・24hr・30℃以下の包材を使用してください。

適合 OPP/PE OPP/PP OPP単体  
KOP/PE

5 実装試験により鮮度保持の効果を確認する

同じ水分活性値でも、温度、作業環境、包材などによりアルベールの効果が異なる場合があります。

■ 食品100g当たりのアルベール係数表



## 食品検査のことなら！ マイラボ食品検査センター



公式サイト



### 食品微生物検査

商品が基準に沿ったものか菌数確認のお手伝いをします

### 異物・フレーム検査迅速対応

分析機器を使用し迅速な対応をさせていただきます

### 賞味・消費期限設定検査

商品の期限設定をする為の保存検査をさせていただきます

### 食品表示相談

食品表示法改正にともなう新規準による食品表示のアドバイスと栄養成分分析のお手伝いをします

●チラシに関するお問い合わせは…