

賞味期限延長↑ しませんか？



真空包装による賞味期限延長のご提案

真空包装とは…

真空包装とは、密封したプラスチックなどの容器内の空気を吸引して排除することで包装内部を真空状態にしたものです。

真空包装は以下のように定義づけられています

日本工業規格 (JIS) における定義
内容物の充填時に容器から空気を吸引排気して密封し、物品の変質などを防止することを目的とする包装

真空包装のメリット・デメリット

メリット

賞味期限延長による
食品ロスの削減

新たな販売形態で
売上拡大

保管スペースの
効率化

デメリット

真空包装機の導入にコストがかかります。また真空包装に適した袋が必要です。

真空包装機の設置場所の確保が必要です。コンパクト卓上タイプ・大型据え置きタイプなど、サイズに応じた設置スペースが必要です。

真空パックで出来ること

肉や魚、野菜や果物などさまざまな固体の食材はもちろん、スープやソースなどの液体の食材にも活用できます。また、お店のテイクアウトメニューなども真空パックにすることで、食品の乾燥や酸化を防ぎ、鮮度を保つことができます。調味液と食材を真空包装することにより浸透圧効果で調味料が食材にしみこみやすくなります。

例



肉・魚・野菜



ソース・スープ・煮物



粉体の包装にも対応



浸透圧効果による調味

■ 真空包装を実現するために必要な商品紹介 ■

真空包装機

製造数量、内容物により様々な種類の真空包装機がございます。
包装したい商品に合う機器をご紹介させていただきます！ぜひ、営業担当にご相談ください。



V-392

卓上型

- SDカード対応 日時などの製造情報を保管可能 **NEW**
- 液晶カラータッチパネルナビ
- 液体包装量アップ
- アイコンの文字登録可能

シール有効長 **220mm**



HVP-282

ホットパック充填機

- 高温の食材パック可能
- 通常のパックもできる
- 非接触温度センサー搭載
- 10°傾斜で液体もパックらくらく

シール有効長 **220mm**



V-553G

据置型

- 真空室内は錆に強いステンレス製
- 大型梱包物もらくらくパック
- 正確な真空度設定
- ガス封入機能付き

シール有効長 **550mm**

真空包装用袋

真空包装をより効果的に行うために、目的に適した袋のご用意が必要です！



ナイロンポリ新Lタイプ

サイズ展開が豊富で-40℃～100℃30分のボイルまで対応！汎用的な製品です。



ナイロンポリRタイプ

耐熱性に優れ、120℃30分の加熱加圧殺菌に対応可能な袋です。長期保存が必要な製品に。

※加熱加圧殺菌には別途設備が必要です。



ナイロンポリバリアTLタイプ

バリア性に優れ、ガス置換包装、脱酸素剤封入包装に好適で、真空包装と併用することにより更に食品の保存性を高めることができます。

お手軽な規格品袋と共に、印刷入り別注袋もお気軽にご相談ください！

マイラボ食品検査センター

マイラボ食品検査センターでは、賞味期限設定の検査業務を行っています。ガスバリアフィルムをご検討の際は、併せてご相談ください。



公式サイト



ACT DESIGN CLINIC

別注品のデザイン企画提案、包装設計のご提案もお任せください。



詳細は営業担当に気軽にお問合せください。

●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

