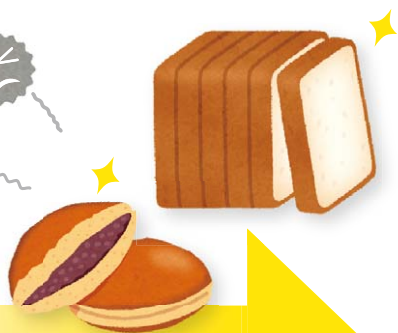


賞味期限 の延長しませんか?



『味や品質を損なわずに賞味期限を延長したい!』『商品発送後に発生するクレームを減らしたい!』など、更なる食品の安全性を高めるためのご要望はありませんか?トッパ堂が独自に開発・製造した新技術“カビナイコート”なら、賞味期限の延長ができるかもしれません。

カビナイコート

防カビ性能をパッケージに塗布した、まったく新しい概念のコーティング技術!

一般的なカビ対策といえば、カビを酸欠状態にすることで抑制する方法が主流ですが、カビナイコートは抗カビ性能をグラビア印刷にてパッケージに塗布することで、カビの発生を抑制します。抗カビ剤をフィルムに練り込む必要がないので、従来の製法を変えずに低コストでの対策が可能です。

驚きの守備範囲

空气中に存在するあらゆる真菌(カビの原因菌)に効果!酸素の無いところでも生きられる嫌気性菌(酵母菌)などにも効果あり。

グラビア印刷可

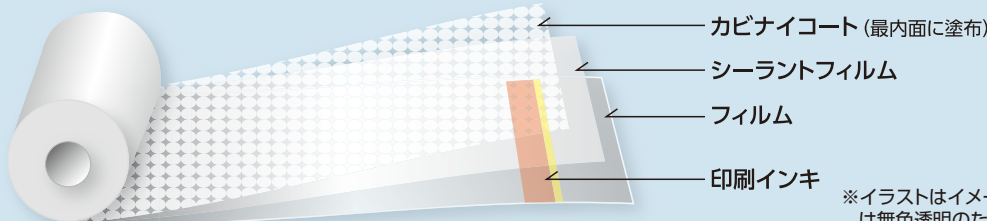
これまでの抗菌剤をフィルムに練り込むことによる対策よりも、小ロットで対応できるため低コストを実現しました。

人にやさしく無色・無臭

安心の日本製で、各種安全基準をクリア!人体にも安全です。無色、無臭だから内容物の風味を損なう心配もありません。

持続的で確かな効果

JIS基準をクリアしているので、抗菌仕様を表示可能。効果は3~5年持続するため、通常在庫が可能です。



※イラストはイメージです。カビナイコートは無色透明のため、実際には見えません。

現状のパッケージに **+α** するだけで

カビナイコートなら、カビの発生を抑制することができます!

1.カビに対する効果

従来のチャック袋



カビナイコート付き



常温で1ヶ月保存したパンの様子。常温でのカビの発生を抑制していることがわかります。その差は見た目でも明らかです。

2.ピンホールに対しての効果

脱酸素剤のみ



脱酸素剤+カビナイコート



ピンホールから菌が侵入し脱酸素剤では抑制できない場合でも、カビの発生を持続的に抑制します。

●こんなことはありませんか？



コストは抑えつつ現状のパッケージの見た目のまま、賞味期限を延長できないかな？



商品発送後のピンホール対策として、厚めのフィルムを採用しているんだけど…？



脱酸素剤を使用しているのに、袋がパンパンに膨れたり白いカビができてしまう！

一般的なカビ対策では、抗菌剤をフィルムに練り込む方法や外装の変更が必要な場合など、何かとコストがかさみがちです。

ポリ包装などのシーラントを厚くしても、ピンホールの発生率は同じです。むしろ厚い方が、シール不良を起こしやすくなることも。

白いカビの正体は酵母菌の可能性がありますが、一般的な脱酸素剤では、酵母菌に対して効果はありません。

カビナイコートはカビの原因菌そのものを無くします!!

フィルムの最内側に無色・無臭で塗布できるから、製法を変えずに対策が可能。2,000種類以上のカビ(一般建物内に存在する酵母菌全60種を含む)に幅広く効果を発揮します。

<袋内イメージ>



カビナイコートの有効成分が、袋内の空気中に漂っているカビの原因菌を吸い寄せて消滅させます。外から新しく原因菌が入ってこない限り、カビの発生源そのものを断ちカビの発生を防ぎます。

※封入後の袋内に漂っているカビの原因菌にのみ効果を発揮します。
 ※密封していない場合は効果を発揮しません。
 ※食品を封入する前に、食品自体にすでに菌が付着している場合には効果はありませんが、抑制効果があります。

脱酸素剤とカビナイコートを組み合わせることによって、
 リスクを軽減しより安全性が高められます!

●採用のイメージ

カビの発生を遅らせる効果があり、安全性の向上や品質の延長効果が期待できます。

ピンホールや開封などで脱酸素剤が効かなくなってしまう状態でも、カビの発生を抑える効果があり、クレーム削減が期待できます。

脱酸素剤が効かない酵母菌等に対して、効果が期待できます。

まずはサンプルテストにて効果をご確認ください!!

カビナイコートを使用するにあたってのご注意

- ・カビの発生を抑制・遅延効果を期待するものになります。
- ・100%の効果を保証するものではありません。脱酸素剤と併用するなど、補助的な使用をお勧め致します。
- ・水分活性値が高い商品や、初発菌の状況によって短期間でカビが生える可能性がございます。
- ・液体や水分、油分などで表面が覆われている状態の商品には、効果がありません。
- ・当社では評価テストは一切お受けしておりません。
- ・カビによる問題が発生しても、当社は一切の責任を負いかねます。
- ・内容物に付着している一般生菌数を抑制する効果はありません。

●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	TEL. 0120-144-112
●中部支店	〒491-0921	愛知県一宮市妙興寺1-5-4	TEL. 0586-82-0070
●伊勢支店	〒515-0507	三重県伊勢市村松町明野1381-2	TEL. 0596-37-1680
●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	TEL. 0596-37-1680
・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	

担当印

