

アルコール蒸散剤

オイテックL

オイテックLは、発酵アルコール（エタノール）を特殊吸着材（シリカ）に吸着させ、特殊フィルムで包装した、食品品質保持剤です。包装内でアルコールガスが蒸散することにより、微生物の抑制、カビを防止し、食品の品質を保持します。

■用途

和・洋菓子類（カステラ、マフィン等）、パン類（デニッシュパン等）、など



オイテックLの優れた特徴

- ・食品の表面硬化を防ぎ、しっとり感を保ちます。
- ・アルコールの香気がマイルドです。
- ・各種フィルムを選択でき、保存期間に合わせたフィルムの選定、コストの軽減が出来ます。
- ・柔らかい包材を使用している事から、包装や食品を傷つけません。

■安全性

成分、包材は安全なものを使用しています。成分は急性毒性試験で確認しています。包材は昭和61年厚生省告示第85号規格試験に合格しています。

■使用条件

- ・商品に適した種類を選定する。（食品の水分活性値・重量）
- ・アルコールガスが透過しにくいフィルムを選定する。
- ・採用される場合は事前に必ず実際の商品形態でテストを行って効果を確認下さい。

■使用上の注意

- ・炭酸ガスとの併用はさけて下さい。
- ・開封後は2時間以内にご使用ください。
- ・アルコールを使用していますので火気に注意し、直射日光の当たらない場所で常温にて保管して下さい。

■オイテックL必要量計算式

100gあたりのオイテックL必要量×重量÷100

（使用例）水分活性0.84、重量170gのカステラ

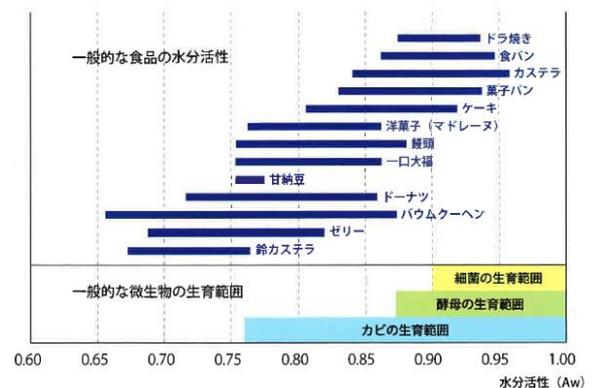
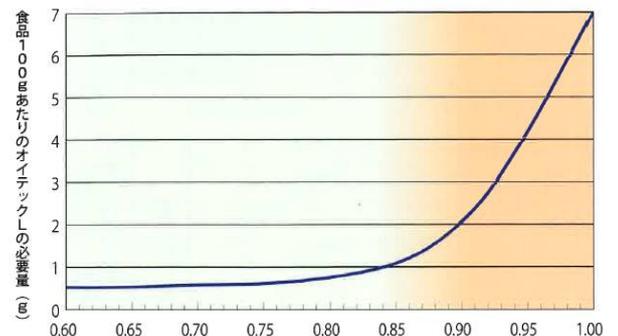
必要量曲線（下記グラフ）によりカステラ100gあたりのオイテックLの必要量は1.0g。

計算式より、
 $1.0 \times 170 \div 100 = 1.7$

オイテックL必要量1.7g

※お勧めのタイプは2Gタイプとなります。

■食品100gあたりのオイテックL必要量と食品の一般的な水分活性（Aw）



■製品仕様

タイプ (グラム数)	入り数×袋 (個)	1ケース入り数 (個)	製品寸法 (mm)
0.3 G	450×40	18,000	50×35
0.6 G	250×40	10,000	50×40
1 G	200×30	6,000	65×40
1.5 G	150×30	4,500	50×60
2 G	150×30	4,500	65×50
3 G	100×30	3,000	65×55
4 G	100×25	2,500	65×70
5 G	100×20	2,000	70×70
6 G	100×15	1,500	70×80
8 G	50×30	1,500	70×110

- 記載された製品の仕様は、予告なく変更する場合があります。
- 連包品もございます。

■その他製品

●オイテックCA (カード型エタノール蒸散剤)



オイテック CA の特徴

- ・エタノール製剤含浸パルプを特殊フィルムで包装しています。
- ・カット不良による粉漏れがなく、食品や製造ラインが汚染する心配がありません。
- ・刺激が少ないエタノール製剤を使用しています。
- ・エタノールガスの蒸散により、カビの発生を抑制します。
- ・保湿効果で食品のソフト感を維持します。