

食品などの鮮度保持剤

バイタロン

バイタロンは、鉄の酸化反応を利用した脱酸素剤です。真空包装や、ガス充填包装ではできにくかった無酸素状態を、バイタロンを使用することにより酸素を吸収し、カビの発生・酸化・害虫を防止し鮮度を保持します。

■用途

食品、薬品類、金属、毛皮、衣類、美術品など



バイタロンの優れた特徴

- ・ 内容物は食品ではありませんが、原料成分や使用後の生成成分に毒性はない。
- ・ 無酸素状態にすることにより、簡単に鮮度保持することができる。
- ・ 使用后、一般家庭のごみと同じように扱えます。
- ・ 商品の種類・用途に合わせ、さまざまな種類がラインナップされています。

■安全性

原料成分や使用後の生成成分に毒性はありません。酸素を吸収する過程でも人や食品に悪い影響を与えません。

■使用方法

脱酸素剤は、ガスバリア性の高い包装材料と組み合わせることで、密閉袋内の酸素を吸収し、一定期間の脱酸素状態を保ちます。有効に機能させるためには、下記の条件が必要です。

■使用条件

- ・ ガスバリア性のある袋を使用する。
- ・ 商品に適した種類を選定する。
(保存期間・商品の種類・形態から適切な物を選ぶ)
- ・ 完全に密封する。
- ・ 開封・使用・保存は速やかにかつ適切に行う。
- ・ 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ご確認下さい。

■製品仕様 ●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。

| サイズ | 酸素吸収量(ml) | 製品寸法(cm) | 製品数×製品袋 | 製品数(ケース) |
|-------|-----------|-------------|---------|----------|
| 100 | 20 | 4.0 × 2.5 | 200×40 | 8,000 |
| 150 | 30 | 4.0 × 3.0 | 200×40 | 8,000 |
| 250 | 50 | 4.0 × 4.0 | 200×30 | 6,000 |
| 500 | 100 | 4.0 × 5.0 | 100×30 | 3,000 |
| 1000 | 200 | 6.5 × 5.0 | 100×15 | 1,500 |
| 1500 | 300 | 6.5 × 6.0 | 100×15 | 1,500 |
| 2500 | 500 | 6.5 × 7.0 | 50×20 | 1,000 |
| 5000 | 1,000 | 10.0 × 7.0 | 25×20 | 500 |
| 10000 | 2,000 | 10.0 × 10.0 | 25×10 | 250 |
| 15000 | 3,000 | 18.0 × 10.0 | 20×10 | 200 |

バイタロン PH, PD, PDA, T (自己反応・単機能型)

バイタロンのサイズを示す数字は、適用空気量を(ml)であらわしています。

◇ 5000 サイズ以上・ベルトタイプ・ロールタイプ・特殊グレードに関しては別途営業にお問い合わせ下さい。