

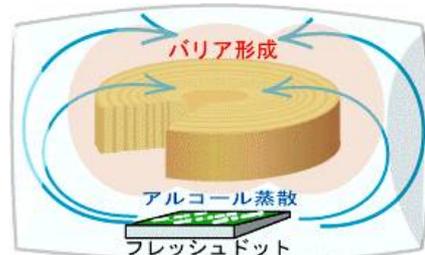
シート状食品鮮度保持剤

フレッシュドット

和・洋菓子ははじめとする食品の防カビ・保湿に高い効果を発揮します

◆フレッシュドットの鮮度保持メカニズム

フレッシュドットに含浸されたエタノールを主成分とした鮮度保持液が蒸発し、食品やその水分に吸着(バリア形成)します。包装内に混入した、腐敗や食中毒の原因となる微生物の増殖が進行する前に鮮度保持の効果を発揮します。



◆フレッシュドットの特徴

- 機能・効果 : アルコールガスで初発菌を殺菌し、増殖を抑えます。
保湿効果で食品のしっとり感を保ちます。
- 作業性 : 自動投入機により生産性が大幅にアップします。
時間的に緩やかな作業が可能です。
- コスト : 包装材料に OP/CP が選択でき、コストの軽減ができます。
- 扱いやすさ : 間違ってもナイフなどで切っても粉が散ることがありません。

◆フレッシュドットの安全性

バージンパルプを使用し、鮮度保持液は全て安全な食品添加物で調合されています。
・ISO9001、14001 取得工場のクリーンルームで製造

構成

鮮度保持液	包材等
エタノール、乳酸香料、精製水	バージンパルプ ポリプロピレンフィルム

◆フレッシュドットの種類

	<p>YW (ウェハータイプ) 四方のカット面より蒸散するタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・蒸散速度が速く、初期効果が大きい ・食品容量に応じて、鮮度保持剤の大きさ変更が簡単 ・自動投入機への対応が可能
	<p>YS (ハーフカバータイプ) 片面より蒸散するタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・YW(ウェハータイプ)に比べ、蒸散速度が遅く、食品へのアルコール液付着が少ない ・連包タイプは、自動投入機への対応が可能
	<p>YF (フルカバータイプ) 袋全体より蒸散するタイプ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・YW(ウェハータイプ)に比べ、蒸散速度が遅く、食品へのアルコール液付着が少ない ・連包タイプは、自動投入機への対応が可能

◆フレッシュドットの使用例

パン類：食パン、菓子パンなど

洋菓子類：パウンドケーキ、バウムクーヘン、マフィンなど

和菓子類：饅頭、どら焼き、カステラ、鮎焼きなど

その他：餃子の皮、パン粉、中華まんなど



◆フレッシュドットの投入量

食品の水分活性値(Aw)と重量を測定の上、包装資材と賞味期限の設定によりフレッシュドットのグレードを選定して下さい。



各水分活性値でのフレッシュドット必要量（食品 100g 当り）

水分活性値	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85	0.87	0.90	0.95	1.00
長期保存	0.10	0.15	0.20	0.27	0.40	0.55	0.73	1.10	2.25	4.00
中期保存	0.10	0.15	0.20	0.27	0.30	0.38	0.55	0.80	1.51	3.00
短期保存	0.10	0.15	0.20	0.27	0.30	0.38	0.46	0.61	1.20	2.59



例) 400g のカステラを短期間保存する場合、何グラムのフレッシュドットを入れたらよいか？

- ① 食品の水分活性値を測定する。(水分活性測定装置) → Aw 0.88 あったとする。
- ② 水分活性値と食品重量から 100g 当りのフレッシュドット必要量を得る。→ 約 0.5g
- ③ 400g のカステラには $0.5 \times 400 / 100 = 2.0g$ →フレッシュドット 2.0g を入れる。

食品 100g 当りのフレッシュドット投入量算定の目安

フレッシュドット投入量	食品の種類	水分活性値
2.0g 以上の投入	板付けかまぼこ	0.983
	食パン類	0.937~0.960
	切り餅類	0.924~0.948
1.0g~2.0g 投入	まんじゅう類	0.866~0.906
	カステラ・スポンジケーキ類	0.864~0.880
	カスタードクリーム・レーズン入り焼き菓子	0.864
	どら焼き、中国人形焼、紅葉焼	0.863~0.910
	イングリッシュマフィン、パウンドケーキ類	0.863~0.932
	生ラーメン(通販用)	0.863
	スイートポテト、黄卵入り菓子	0.841
0.5g~1.0g 投入	バウムクーヘン類	0.765~0.863
	中国月餅	0.762~0.825
	中国産高級柿	0.751
0.5g 投入	正月用しめ飾り	0.668
	煮干し小魚	0.650
	味付ビーフジャーキー、イカ珍味類	0.642~0.810