

導入メリット

賞味期限の
延長が可能に!

- ◎廃棄コスト削減
- ◎作業環境改善
- ◎販路拡大

使用できるガスは?

食品のガス包装に使用できるガスは、**食品添加物**であることが条件です。

日本において**食品添加物**に指定されているガスは

ガス名	化学式	分子量	比重	空気中に	溶解度 (100 cc中)
窒素	N ₂	28.01	0.97	78.08%	2.35 cc
酸素	O ₂	32.00	1.11	20.95%	4.89 cc
二酸化炭素	CO ₂	44.01	1.53	0.03%	171.30 cc
アルゴン <small>New</small>	Ar	39.95	1.38	0.934%	3.37 cc

*アルゴンは近日中に認定される見込みです。

その他は、

水素、ヘリウム、オゾン、亜酸化窒素* が食品添加物に含まれています。

*ホイップ限定用途

窒素ガス、アルゴンガス (使用上の注意: 窒息の可能性)

- ◆包装内の空気と置換することで酸素を排除できます。
 - 食品の酸化防止、風味抜け防止
 - 好気性菌(特にカビ)などの菌の増殖抑制

炭酸ガス (使用上の注意: 味の変化、包材のつぶれ)

- ◆制菌効果があります。
- ◆水分、油に溶け込みやすいため、一般に窒素で希釈して使用します。
- ◆効果: カビ>グラム陰性菌>>グラム陽性菌>酵母>乳酸菌

酸素ガス (使用上の注意: 支燃性ガスのため取扱注意)

- ◆肉の鮮赤色保持(筋肉組織中のミオグロビン色素の保持)が可能

大陽日酸では、豊富な実績とノウハウに基づき、最適なガスの種類のご提案をいたします。

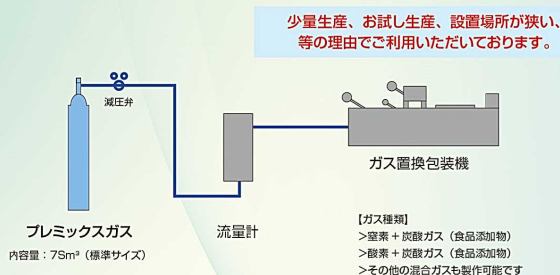
どうやって使うの?

ガス包装仕様の包装機に、ガスを供給します。

単体ガスの場合、そのガスを減圧して供給します。

混合ガスの場合、**プレミックスガス**と**現地混合**による方法があります。

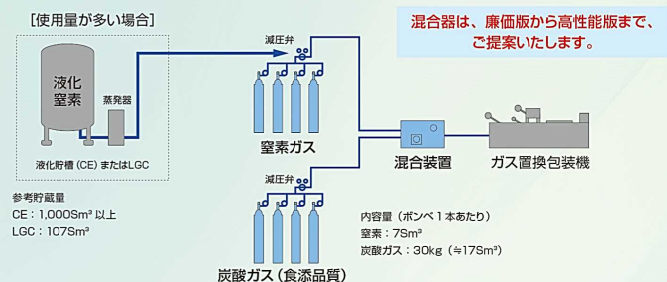
プレミックスガスによる供給



- 【特 徴】
- 混合装置が不要。
 - 通常の単体ガス包装と同じように使用できる=使い勝手簡易
 - 温度管理不要 (ご要望の濃度比率のガスをご提供*)
 - 混合ガス単価としては高くなる

*対応不可能な混合比もございます

現地混合による供給



- 【特 徴】
- 連続生産等、使用料の多いお客様向け。食品向けに一般流通しているガスボンベを使用しているため、混合ガス単価が安価になる。
 - ガス混合装置の購入が必要。ガス混合比率を変えることができる。

Sm³ (エスリューベ) とは 35℃、1atm 条件下での容積表示になります。