
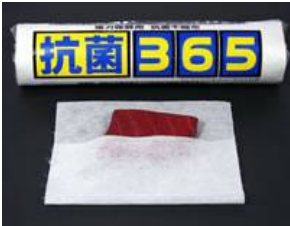




高機能！鮮度保持商品

		一心太助	抗菌365	セラキーパー	吸水シート
商品コンセプト	構成材料	光電子放射繊維(セラミックファイバー)を不織布へ混綿。	天然抗菌物質キトサンを不織布へ混綿。	一心太助不織布使用。高吸収性高分子ポリマーを使った多層吸収シート。	高吸収性高分子ポリマー使用。
	目的	<ul style="list-style-type: none"> ■変色 ■酸化抑制 ■品質管理 	使用開始後の菌繁殖を抑制	<ul style="list-style-type: none"> ■高吸水 ■変色抑制 ■品質管理 	■高吸水
	要素	鮮度保持	鮮度保持	鮮度保持・ドリップ吸収	ドリップ吸収
機能	制菌	普	高	普	普
	変色抑制	高	普	高	普
	ドリップ抑制	高	普	高	高
	保湿	高	高	高	高
	細胞活性	高	不可	高	不可
	吸水性	普	普	高	高
	品質管理	高	普	高	普
	蓄冷材転用	不可	不可	可	可
	電子レンジ	可	可	不可	不可
	再利用	可	可	不可	不可
特長	不織布に練りこんである光電子放射繊維(セラミックファイバー)から発する光電子放射により生鮮食品の水分子を活性化を促進し、よれにより食品の変色・酸化防止し鮮度を保てます。	抗菌タイプが鉱物性の銅・銀ではなく、天然性(カニ・エビから抽出)チキンキトサンを使用しているため、食品に安全。	直接あてる部分に一心太助を使用。一心太助+高吸収力(5層吸収構造)フィルム部分がグリーン色なのでドリップが赤く見えません。	5層吸水構造で高吸水力。光電子繊維を使用していない為コストダウン。小さいサイズから大きいサイズまで豊富なラインナップ。	
使い方	・巻いて・掛けて・敷いて鮮度保持 ・少し湿らせて乾き防止、お野菜に	・一心太助と同じ ドリップを不織布側に移行させ菌の繁殖を抑えます。	・白い不織布に直接あて、包む・敷くだけ。出たドリップを素早く吸収。もちろん吸収したドリップは逆流しません。	・使い方色々 小さいサイズなら真空加工食品の水分吸収・氷器の水分吸収に	
商品画像					

【メーカー/株式会社ショーテック】

【価格】

商品名	規格	入数	希望小売価格
一心太助 Lロール	240×385m/m×100枚	24ロール	2,000円/ロール
一心太助 Aシート	450×500m/m	1,000枚	60円/枚
一心太助 Bシート	450×1000m/m	500枚	120円/枚

商品名	規格	入数	希望小売価格
抗菌365 Lロール	360×270m/m×65枚	20ロール	1,200円/ロール
抗菌366 XLロール	540×450m/m×50枚	12ロール	2,800円/ロール

商品名	規格	入数	希望小売価格
セラキーパーBOX S	250×350m/m×20枚	20箱	1,160円/箱
セラキーパーBOX M	350×500m/m×15枚	20箱	1,600円/箱
セラキーパーM	350×500m/m	200枚	110円/枚

商品名	規格	入数	希望小売価格
吸水シートミニミニ	125×150m/m	4,000枚	25円/枚
吸水シートミニ	165×195m/m	1,000枚	30円/枚
吸水シートBOX S	250×350m/m×30枚	20箱	1,200円/箱
吸水シートS	250×350m/m	500枚	40円/枚
吸水シートBOX M	350×500m/m×15枚	20箱	1,200円/箱
吸水シートM	350×500m/m	200枚	80円/枚
吸水シートMM	400×600m/m	200枚	100円/枚
吸水シートL	500×700m/m	200枚	160円/枚

※数量がまとまる場合はご連絡ください。別途お見積りいたします。

※送料は別途となります。

【外食産業における利用方法】

A:外食産業(料亭・ホテル・旅館・結婚式場・セレモニーホール・ゴルフ場・レストラン・食堂等)

生鮮品「肉・魚介類・野菜果物」の品質管理に対する使用方法

1. 冷凍肉・魚介類・野菜等の解凍時に各種栄養素の分解を抑制し風味、鮮度の劣化及びドリップ抑制に効果的です。冷凍時より各素材に外包して解凍して下さい。

※一心太助

2. 冷蔵肉・魚介類・野菜等の冷蔵庫内での温度、湿度変化に依る鮮度の劣化と冷蔵庫内温度上昇に依る菌の繁殖を抑制する効果がありますので外包してご使用下さい。

※一心太助・抗菌365

3. 厨房内での料理準備中に調理品の肉・魚介類・野菜等の上から覆って下さい。室内の温度上昇の依り鮮度劣化抑制・菌繁殖抑制に効果的です。

※一心太助・抗菌365

4. 電子レンジでの解凍の場合。調理品の外包して使用しますと各種栄養素を熱分解抑制し、風味保持します。また熱伝達が早くなり調理時間が短縮されます。

※一心太助

5. 冷蔵品を冷凍品に移行する場合、各素材に外包して冷凍して下さい。各生鮮品の水分子を構造化、活性化し冷凍時の水分氷結晶を小さくして氷結時に各種細胞を破壊させない為、風味・鮮度を保持します。

※一心太助

6. 野菜等は外包、下敷きにし水を軽く含ませる(湿らせる)と、水分蒸発による鮮度低下、しおれ抑制。

※一心太助

★注意

鮮度が特に劣化している物は使用しても効果は十分に発揮出来ませんので、

鮮度の良い物で使用下さい。

☆参考事項

保管時のパン類・メン類(生)を外包しますと、乾燥の抑制効果が有り、品質保持期間が持続します。

※一心太助・抗菌365

【水産・畜産業界における利用方法】

A: 品質管理に対しての機能性及び効果範囲

1. 保管、流通、販売までの間の温度、湿度変化による鮮度、風味、劣化抑制、菌繁殖防止、水分蒸発(乾燥化)抑制等一連の鮮度保持機能。
2. 冷凍素材の解凍時の各種栄養素の分解による風味、鮮度の劣化防止、ドリップ抑制及び解凍後の変色防止。
3. 冷凍肉(魚)を解凍肉(魚)に移行する場合、解凍後の品質向上。
(冷凍中に各素材中の水分の分子構造の安定化により分子集団(クラスター)が小さくなり、冷凍時の水分の氷結晶を小さくして結氷時に各種細胞を破壊させない為です)

B: 具体的な使用方法

1. 冷蔵時各素材を外包、下敷き、上から覆うよう使用して下さい。(出来るだけ密着)水分蒸発、菌繁殖、ドリップ抑制による鮮度、風味保持、開包後の変色抑制効果。
2. 冷凍肉(魚)の解凍時冷凍状態より外包して解凍して下さい。
(効果要因として解凍中、魚・肉に含まれている水分の分子集団(クラスター)が結合を強めながら小さくなり、各種栄養素の分解及び流出を抑制します。)
3. 金属容器以外は間接的に外包しても効果があります。

☆参考事項(一心太助)

- ・真空パック品、包装品でもそのまま外包、下敷としても効果を発揮します。
- ・セラミックファイバーより放射される特定エネルギーは360度乱反射していますので、下敷用として使用しても効果を発揮します。
- ・比較テスト時は対象品と最低1m以上離して比較確認して下さい。