

05

エバーフレッシュ選定方法と使用上の注意 ①エバーフレッシュ 選定方法と使用上の注意

タイプ	適用する食品 (使用実績)	水分 活性値 (AW)	サイズ：酸素吸収能力 (C,Sタイプは炭酸ガス吸収能力)														酸素 吸収速度	作業 時間	商品の詳細と使用上の注意	
			10	20	30	50	100	150	200	250	300	500	1000	2000						
自力反応型	酸素吸収 速効性型	標準型(速効性)	水分量が多く傷み易い食品 (バームクーヘン・カステラ・人形焼・パウンドケーキ・マドレーヌ・まんじゅう・半生菓子など)	0.95以下	寸法	25×40	30×40	35×40	40×45	50×45	55×45	50×60		60×70	60×90	90×90	90×110	0.5 ～ 1日	2時間	自力反応型 ■ Qタイプ 空気に接すると、すぐに酸素の吸収を始めます。 ■ PQタイプ 酸素検知剤が貼付されており、袋内の酸素状態が一目でわかります。酸素がある場合は紫色で、脱酸素状態(酸素量0.1%以下)になるとピンク色に変化します。 ・直射日光や強い光を避けた場所でお取扱いください。 ・空气中に長時間放置したり、光に長時間さらされたり、高温で保管すると検知剤の機能が低下します。 ・冷蔵保存で3ヶ月以内にご使用ください。 ・水分が多い商品に使用された場合、水分で検知剤の中身が染み出る可能性がありますので、実装試験を必ず行ってからお取扱いください。 ■ YFタイプ 有機性の原料を使用するため金属探知機の検出度が低くなっています。 ■ Lタイプ 酸素の吸収は比較的ゆるやかで、使用しやすい利点を持っています。水分量の少ない(すぐには傷みにくい)食品に適しています。 ■ COタイプ 酸素を吸収すると同時に同じ量だけ炭酸ガスを発生させ、容器内の気圧を均等に保ちます。 ■ Cタイプ 空気に触れると同時に、表示の10分の1の酸素を吸収しはじめ、コーヒー等の炭酸ガスも同時に吸収します。主に焙煎コーヒーに使用されますが、焙煎方法や豆の種類によってエバーフレッシュの適用サイズが変わるため必ず実装試験をしてご使用することをお勧めします。
		酸素検知剤一体型			PQ	入数	400個×25袋 100個×100袋 (10000個)	400個×20袋 100個×80袋 (8000個)	300個×20袋 100個×60袋 (6000個)	200個×20袋 100個×40袋 (4000個)	150個×20袋 100個×30袋 (3000個)	100個×25袋 (2500個)	100個×18袋 (1800個)		80個×15袋 (1200個)	50個×16袋 (800個)	20個×20袋 (400個)			
	金属探知機対応	キーピット YF	0.30 ～ 0.95	寸法		25×45	30×45	40×45	45×50	60×45	60×60		60×65	60×80						
	入数			300個×20袋 (6000個)	250個×20袋 (5000個)	200個×20袋 (4000個)	150個×20袋 (3000個)	100個×20袋 (2000個)	100個×18袋 (1800個)		80個×15袋 (1200個)	40個×20袋 (800個)								
酸素吸収 遅効性型	標準型(遅効性)	中水分～低水分の食品 (米菓・クッキー・月餅・ペットフード・雑穀・ナッツ・緑茶・米 など)	0.75以下	寸法	25×40	30×40	35×40	40×45	50×45	55×45	50×60		60×70	60×90	90×90	90×110	1～2日	4時間		
入数	400個×25袋 100個×100袋 (10000個)			400個×20袋 100個×80袋 (8000個)	300個×20袋 100個×60袋 (6000個)	200個×20袋 100個×40袋 (4000個)	150個×20袋 100個×30袋 (3000個)	100個×25袋 (2500個)	100個×18袋 (1800個)		80個×15袋 (1200個)	50個×16袋 (800個)	20個×20袋 (400個)	10個×20袋 (200個)						
酸素吸収・ 炭酸ガス 発生型	金属探知機対応	脱酸素剤による袋の収縮を防止したい食品 (豆菓子・穀物・煮干しなど)	0.30 ～ 0.90	寸法		40×40	40×45	45×45	55×60	60×60	60×80		60×90	60×110			1～3日	1時間		
入数				300個×20袋 (6000個)	200個×30袋 (6000個)	150個×20袋 (3000個)	100個×20袋 (2000個)	80個×20袋 (1600個)	50個×20袋 (1000個)		40個×20袋 (800個)	25個×20袋 (500個)								
酸素・炭酸 ガス吸収型	コーヒー・豆用	豆・粉類の炭酸ガスが発生する食品 (焙煎コーヒー豆 など)	0.30以下	寸法								50×60		60×60	80×60	3 ～ 10日	2時間			
入数											100個×24袋 (2400個)		80個×25袋 (2000個)	50個×20袋 (1000個)						
水分依存型	酸素吸収型	高水分用	0.85以上	寸法	20J・28×20	37×37	37×37	40×45	40×45		44×50		50×60			0.5 ～ 1日	12時間	※高温多湿の場所では6時間以上放置しないでください。 ※個包装を厳重にしていたり、真空パックしたものにしていた場合、脱酸素ができません。		
				入数	400個×25袋 (10000個)	400個×25袋 (10000個)	400個×20袋 (8000個)	350個×20袋 (7000個)	250個×20袋 (5000個)		150個×20袋 (3000個)		120個×15袋 (1800個)							
炭酸ガス 吸収型	青果物用	青果物 (長芋・さとうきび・キムチ・柿・りんご・ブロッコリー・枝豆・ぶどう・筍 など)		寸法								40×50		40×60	60×60	60×90	12時間	青果物等で発生する炭酸ガスをスピーディに吸収する炭酸ガス吸収剤です。炭酸ガスを吸収することで、追熟、軟化、変色の進行を遅らせて、青果物の鮮度を保ちます。		
				入数										4000個		3000個			2000個	1000個

②エバーフレッシュ選定方法 <直方体に近い形の容器使用の場合の計算方法>

$$\left[ \text{たてcm} \times \text{よこcm} \times \text{高さcm} - \frac{\text{食品の重量}}{1} \right] \times 0.21$$

例:  $18 \times 10 \times 5 - \frac{500}{1} = 80 \text{cc}$

したがってやや大きめで一番近い酸素吸収量100ccの商品をお選び下さい。

※1...商品の密度(1mlあたりの重量)。一般的には食品の密度は1g/mlとみなして概算できます。例外: 生麺・餅 1.2、羊羹・ういろう 1.3、穀類 1.4、金属は固有の密度を適用します。  
※2...空気中の酸素の割合(②.エバーフレッシュのしくみ参照)

<不定形の容器の場合の計算方法>

1 食品の重さをはかる

2 水をいっぱい張った容器に全体をつけて、水をあふれさせる。

3 計量カップ等で水を補充して袋の体積を求め。

例) 補充した水の量1000ml、商品の重さ500g、密度1g/mlの場合

$$[1000 - 500 / 1] \times 0.21 = 84 \text{cc}$$

したがってやや大きめで一番近い100ccの商品をお選びください。