

レンジDo！酸素吸収タイプ[®]（開発品）

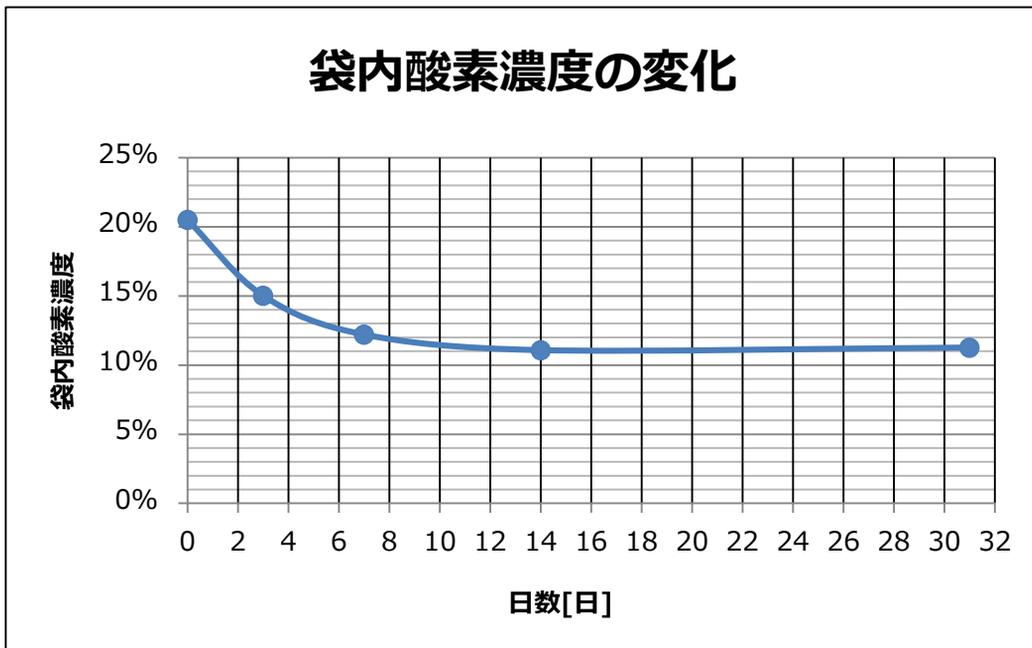
■特徴

- ・レンジアップ対応パウチ「レンジDo！」に酸素吸収機能をプラスしました。
- ・袋内の酸素を除去することで、内容物のロングライフ化（退色防止・風味保持効果）が期待できます。
- ・ホット充填、ボイル加熱食品、レトルト食品、冷凍・チルド流通食品等、幅広い用途へ適用できます。
- ・平袋タイプ（T型）、スタンドパウチタイプ（ST型）のどちらも可能です。
- ・物性や強度は従来のレンジDo！と同等を見込んでいます。
- ・酸素吸収能力は、約0.1ml/cm³です。（参考値）

■酸素吸収能力

（評価方法）

アルミ袋に空気500mlとレンジDo！酸素吸収タイプのフィルム片を入れた状態で40℃環境下で保存し、袋内の酸素濃度を測定しました。



（評価結果）

開発品フィルムの酸素吸収能力によって、袋内の酸素濃度が徐々に低下しました。

本試験は多量の空気（500ml）を封入した試験ですが、脱気包装と組み合わせることで更に袋内の酸素濃度を低減することが可能です。

レンジDo！酸素吸収タイプ（開発品）

■酸素吸収タイプを用いた試験例

（評価方法）

- ・包材：汎用のバリア包材と、酸素吸収タイプの比較
- ・あさりの佃煮を脱気包装、90℃・30分間ボイル加熱処理を行い、25℃下に5ヶ月間保存して、官能評価を行いました。
- ・評価項目

官能評価にて以下の項目を評価しました。

- ①外観) ○:異常なし、△:黒変あり、×:黒変大
- ②風味) 4:良好、3:風味やや低下、2:風味低下、1:変質した風味がある

（評価結果）

分類	評価項目	保存期間		
		殺菌直後	3ヶ月	5ヶ月
汎用のバリア包材	外観	○	△	×
	風味	3	2	1
酸素吸収タイプ	外観	○	○	○～△
	風味	4	4	3

5か月保存後の外観



汎用バリア包材

酸素吸収タイプ

酸素吸収タイプ方が、外観・風味の変化を防止する効果が得られました。

■注意事項

- ・金属成分を含むため、金属探知機に検知されます。
- ・フィルムに透明性はありません。
- ・色の濃い内容物（カレー、トマトソース等）の場合、フィルムが染色する場合がありますためベタ印刷を推奨しております。
- ・必ず実包試験にてご評価頂き、採用の可否をご判断ください。
- ・袋寸法、構成に制限がございます。まずはご相談ください。

■お問い合わせ先

◇株式会社サンエー化研 開発部

〒103-0023

東京都中央区日本橋本町1丁目7番4号

TEL : 03-3241-5721

FAX : 03-3241-5729