

食品ガス

・ SHOWMIX-A

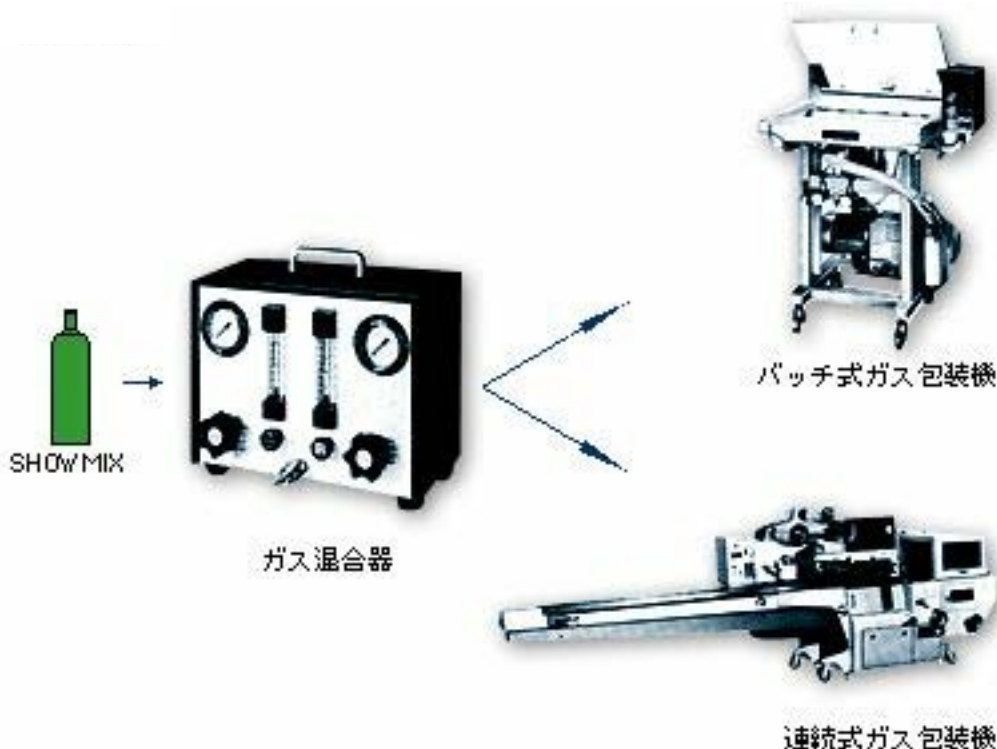


SHOWMIXの概要

SHOWMIXはガス充填包装用混合ガスです。SHOWMIXは食品を包装する際に包装中の空気と置換封入することによって、食品の品質を維持することができます。合成保存料や殺菌剤の使用規則が強化されつつある今日、食品の保存方法としてガス充填包装は極めて有効な手段となっています。

SHOWMIXはそれぞれの食品に適した混合比率で炭酸ガス、窒素ガス、エチルアルコール等を混合し、お客さまに提供いたします。

SHOWMIXの使用例



SHOWMIX-A（ガス包装用食品保存ガス）



SHOWMIX-A の概要

SHOWMIX-A はガス包装用食品保存ガスです。高圧ガス容器に充填されています。炭酸ガスには細菌の繁殖を抑える静菌作用があり、またエチルアルコールには、細菌を殺す殺菌作用があることは良く知られています。SHOWMIX-Aはこの炭酸ガスとエチルアルコールとを混合することによって、それぞれが持つ特徴を相乗的に引き出すことに成功しました。SHOWMIX-A を包装中に食品と共に封入すると、エチルアルコールによって、食品表面に付着した細菌は殺菌され、さらに炭酸ガスの静菌作用によってその効果は持続されます。炭酸ガスや窒素ガスだけで食品をガス包装した時に比較して、風味を損うことなく保存期間をさらに延長させることが出来ます。

SHOWMIX-A の特徴

- **すぐれたガス包装用保存ガスです。**
従来の炭酸ガスや窒素ガス単体の場合より、さらにすぐれた保存効果を発揮します。
- **安心して取扱えます。**
エチルアルコールは不活性ガスである炭酸ガスによって希釈されていますから、引火、爆発の恐れはありません。
- **人体に害はありません。**
SHOWMIX-A に使用している炭酸ガス及びエチルアルコール（発酵アルコール）は食品添加物として認可されているものを使用しています。
- **従来のガス包装機がそのまま使用出来ます。**

SHOWMIX-A の種類

SHOWMIX-A には二種類あります。用途に応じて使い分けて下さい。

名称	CO ₂ 濃度 (wt%)	C ₂ H ₅ OH濃度 (wt%)
SHOWMIX-A5	95	5
SHOWMIX-A10	90	10

SHOWMIX-A の用途

- ・ パン、カステラ、菓子類の保存
- ・ 加工魚介類の保存
- ・ 加工練製品の保存
- ・ その他加工食品の保存
- ・ 青果物の追熟剤としても御使用になれます。

SHOWMIX-A の注意

- ・ 容器を倒したりして衝撃を与えないで下さい。
- ・ 容器は直射日光を避け、日陰に保存して下さい。
- ・ 容器が空になった場合には、直ちに返却して下さい。