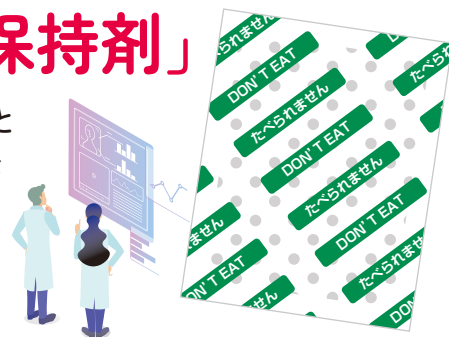




目的に応じて使い分けよう「鮮度保持剤」

焼き菓子や乾物の包装容器の中に「食べられません」と書かれた小さな袋、「鮮度保持剤」が入っていることがあります。鮮度保持剤を使うことで、カビを防いだり食感や風味を保つことができます。中の食品や目的に合わせて、より適切な種類を選びましょう。



脱酸素剤

包装容器の中の酸素を吸収します。色・風味の変化防止、害虫被害の防止、油脂・ビタミン類の酸化を防止するなど、おいしさをしっかりキープしたい時に最適です。ガスバリア袋の使用が必須となります。

使用例

パウンドケーキ、マドレーヌ、半生菓子など
しっとりした焼き菓子や和菓子に



(注意文の例)

品質保持のため
包装紙の内側に脱酸素剤を
貼り付け、または封入しています。
袋を開封すると脱酸素剤が一時的に
「熱くなる」ことがありますので
ご注意ください。



アルコール揮散剤

包装容器の中でエチルアルコールを揮散させ、食品のカビを防ぎます。酸素の吸収がないのでふんわり食感を保てます。ガスバリア袋を使う必要がなく、包装コストを抑えられます。

使用例

パウンドケーキ、フィナンシェ、マフィンなど
しっとりした焼き菓子に

(注意文の例)

品質保持のため
包装紙の内側に
アルコール揮散剤を
貼り付け、または封入
しています。開封時、
アルコール臭がする
ことがあります。



	脱酸素剤	アルコール揮散剤
カビの発生を抑えたい	◎	◎
柔らかさ、しっとり感を保ちたい	△	○
油脂の酸化を防止しておいしさを保ちたい	◎	×
透明度の高いOPP袋を使いたい	×	○
水分活性の高い商品に使いたい	○	△