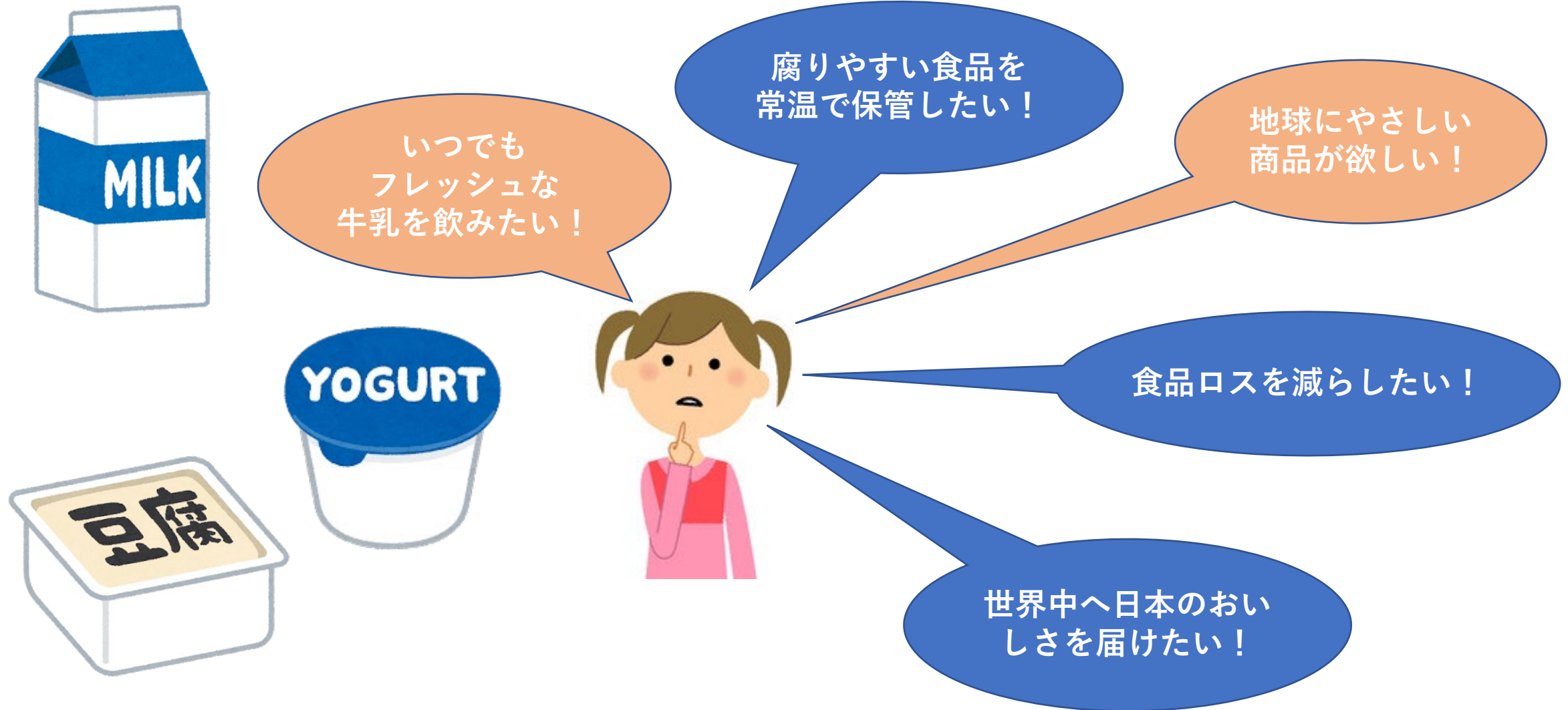


未来の生活・文化を変え、ひらめきを具現化する包装機械

その「できたらいいな」を、包装技術でかなえる



おいしさを長持ちさせる充填機！



コンビニなどの飲料チルド棚において、冷蔵が必要なチルド飲料、冷蔵が必要だが賞味期限を延ばしたESL飲料、常温保存できる(アセプティック:無菌充填)飲料と一緒に並べられていることに気づかれていない方も多いかもしれません。

チルド飲料とESL飲料は容器内に乳酸菌などの有用菌が活きているため、チルド保存が必要です。一方、アセプティック飲料は常温保存可能ですが、フレッシュなイメージづくりと即飲みの需要に応えるためチルド棚に並ぶ事があります。



一口に飲料と言っても充填方法はさまざま！



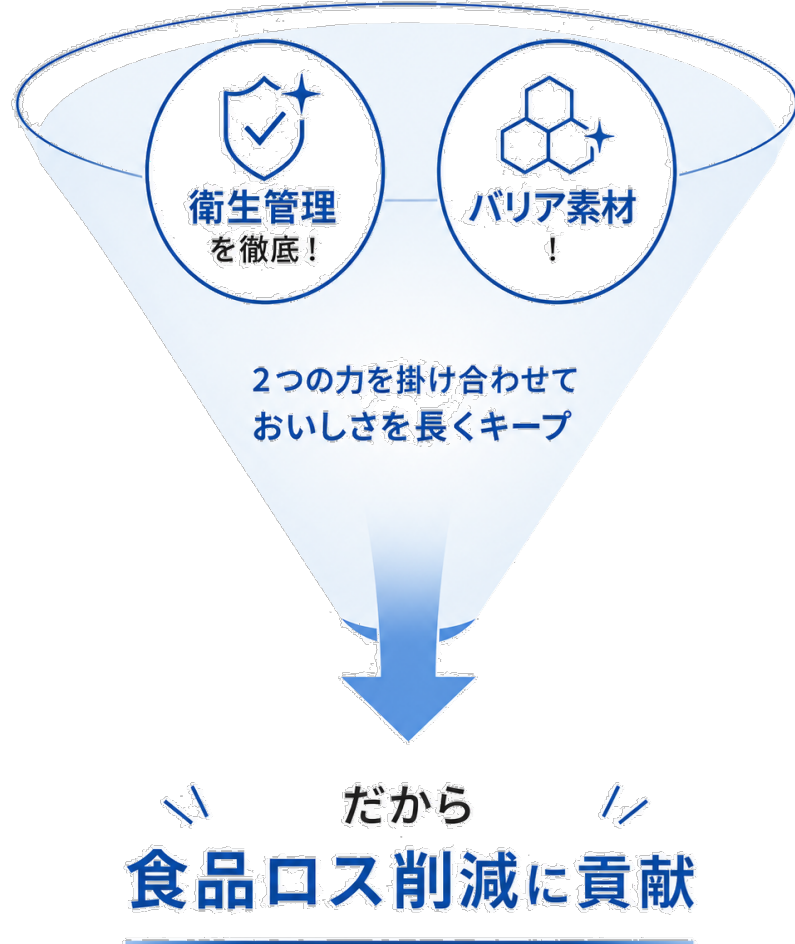
注)

チルド飲料は、チルド温度(0℃から10℃)で製造から販売まで温度管理されている飲料。

ESL(Extended Shelf Life)飲料とは、製造から充填までの衛生管理を徹底することで、賞味期限を延ばしたチルド飲料。

アセプティック飲料とは、内容物と容器を別々に殺菌し、無菌状態のなかで充填・密封される飲料。

なぜ食品ロスが減るのか



ある大手コンビニでは、おにぎりの包材をバリア包材へと変更し、賞味期限を2倍にした所、廃棄量は半分になったと発表しています。

賞味期限を延ばすことは、食品ロス削減だけでなく、人手不足による物流の効率化や災害時の安定供給にもつながります。

世界的な食品価格の上昇が続く中、食品を無駄なく届ける技術はますます重要になっています。



賞味期限を延ばすには、包材の性能も重要！

知ってました？豆腐も長期保存可能？？？

無菌状態でバリア性のある容器に充填すれば、豆腐が常温で長期保存可能です。

一般的に豆腐はチルド温度で1～2週間ほどの賞味期間が設定されています。しかし無菌充填豆腐は、常温で約6ヶ月の保存が可能です。

おいしさそのまま、6ヶ月も保存できる豆腐は、海外駐在員はもちろん、海外の方々の間でも人気商品です。

日本の食文化を世界へ届けるためには、包装技術・充填技術が欠かせません。日本食が世界に広がる中、無菌充填技術の活躍の場も広がっています。

最近は、災害時の備蓄品としても採用されるようになりました。



日本の食文化の象徴である豆腐も無菌充填すれば、海外にも輸出できます！

衛生的な製法で
おいしさ長持ち！

