

乾燥劑

石灰乾燥劑



石灰乾燥劑能有效確保貨品從生產者運送至市場的途中品質不變，亦能簡化加工廠存放貨品時的溫度管理。

以生石灰(cao)為主要原料的食品級強力乾燥劑，在包裝上採用特殊防水紙，能立即吸收濕氣。常用於保存海苔、香菇、糖果、年糕等食品的鮮度上。

香菇專用的石灰乾燥劑能創造與低溫倉庫類似的濕度環境，讓含有水分的香菇不變色並再次乾燥，保持香菇的品質。

(石灰乾燥劑包裝標示符合PL法規之規定)



矽膠乾燥劑



矽膠乾燥劑(Silica gel)主要成分為無水矽酸。為強力乾燥劑，擁有極高的完整性，目前廣泛應用在半導體和光學儀器類、精密儀器防潮濕、防生鏽、接觸不良，以及食品、藥品的乾燥儲存等各方面，連同製品放於包裝內能有效防潮和乾燥。

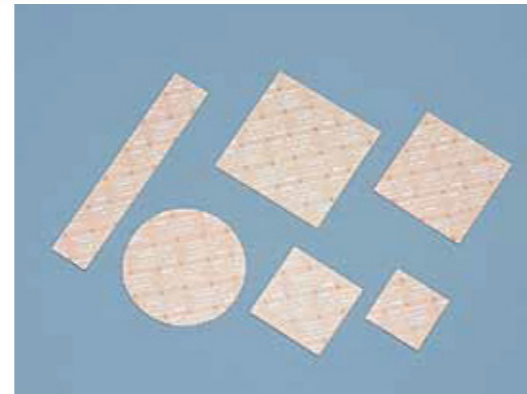
此外，矽膠乾燥劑(Silica gel)是包裝用乾燥劑中唯一獲得工業標準規格(JIS)承認，為防潮包裝上不可或缺之製品。

コバトフリー Cobat Free™ 是本公司的登記商標。

不使用重金屬(氯化銨、六價鉻、鉛、汞、鎘) 發色狀況和既存的矽膠乾燥劑相同(藍色->粉紅色)



片狀乾燥劑



片狀乾燥劑是將具吸濕性的基材，以薄膜從左右兩側護貝成片狀的防潮乾燥劑。

1 能依客戶需求設計尺寸
能製造細長型、圓型或橢圓型等各種形狀，可依客戶需求製造其專屬的尺寸、形狀

2 提升客戶商品形象
可將「片狀乾燥劑」作為商品底紙或書籤使用，更能利用其形狀優勢，輕易地將乾燥劑放入狹小空間內。

3 防止誤食
採片狀設計，吸收濕氣後幾乎不會變形，能有效降低消費者誤食的可能性，亦不會像袋狀乾燥劑般發生袋子破裂等問題



酒精揮發劑

Alveil



各鮮度保持劑外觀比較

脫氧劑/壓迫商品



Alveil/輕柔地包覆商品



關於Alveil

酒精揮發劑「Alveil」能在食品包裝容器內散發酒精，是一種防止食品發霉的品質維持劑。讓特殊擔體吸附酒精後再充填於自行設計的機能性包裝材料內。

特色

能使用OPP膜等多種較為廉價的薄膜。(可藉由使用脫氧素材等來降低包裝材料的費用)
當小包裝袋內的酒精散發時，能以適當的速度附著在食品表面上，抑制黴菌的繁殖。
酒精覆蓋在食品表面上能防止食品硬化，保持濕潤的口感。
如同脫氧劑般，不會壓迫袋內空間，能輕柔地包覆住商品。

安全性

採用讓酒精附著在二氧化碳(矽膠)上的方式，已透過(財)日本食品分析中心的急性毒物實驗確認其安全性。

脫氧劑 Everfresh



特色

脫氧劑Everfresh能吸收密閉容器中的氧氣，創造出無氧狀態，保持食品等的新鮮及美味。

效果

藉由防止食品的油脂及維他命氧化，來保持食品的新鮮風味和營養素。
能抑制黴菌增生及腐敗，長保食品鮮度。
具防蟲功效，能有效殺死害蟲。
除食品外，在藝術品、金屬、毛皮、衣物和藥品等上亦能有效防蟲 防霉 防氧化。

脫氧劑Everfresh有6種類型 脫氧劑Everfresh共有6種類型，可依包裝食品的水活性選擇適合的脫氧劑。

- 自然反應型**
- L-型** 此類型的脫氧劑一旦和空氣接觸就會立即開始吸收氧氣，因吸收速度較為緩慢、持有易於使用的優點。適合用在水分含量較少的食品上(水活性0.85以下)。
 - O-型** 只要和空氣接觸就立即開始吸收氧氣，但這類型的脫氧劑吸收氧氣速度較快，特別適合用在保存水分含量較多且容易腐壞的食品上。
 - C-型** 和空氣接觸的同時開始吸收氧氣，當接觸到咖啡等的二氧化碳時，將同時吸收氧氣及大量的二氧化碳，保持咖啡的鮮度及風味。
 - CO-型** 在吸收氧氣的同時產生等量的二氧化碳，平衡容器中的氣壓。由於使用有機原料，故能通過金屬探測機。
 - YE-型** 與空氣接觸後立即開始吸收氧氣。這類型的脫氧劑因使用有機原料，能通過金屬探測機。

依賴水分型

KWX-型
是高水分食品(水活性0.75以上)專用的脫氧劑。此類型的脫氧劑在感應到濕氣後才開始吸收氧氣，亦即在一般的空氣中幾乎不會吸收氧氣，可說是具極佳作業性的脫氧劑。但須注意在高溫度的作業場所中仍會吸收氧氣。此包裝材料採4側密封包裝方式，放置時請將白色面朝向食品。



