

技術  
FOCUS  
2

## 飯島電子工業(株)

高まるMAP包装ニーズに応える



## 「残存酸素/二酸化炭素計『パックリーダー』」ほか

食品ロス削減や販売地域の拡大を目的として、ガス置換包装（MAP包装）による賞味期限・消費期限の延長の動きが高まっている。N<sub>2</sub>ガスやCO<sub>2</sub>ガスを包装

内に充填することで、酸化による劣化や菌類の増殖を抑制でき、保存料を使うことなく賞味期限や消費期限の延長を可能にする。コンビニエンスストアのおにぎり

やスーパーマーケットの生肉などでもMAP包装が採用され始め、おにぎりでは消費期限を従来の2～3倍に延長したことで廃棄ロスを5割削減する見込みだ。


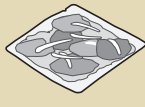

飯島電子工業の残存酸素計「パックリーダー」[パ

ックマスター]「パックキーパー」は、ガス置換後の容器内のガス濃度を数秒で測定（パックマスター、パックキーパーは最短6秒）。出荷前の商品検査や充填ガス量、容器の評価、鮮度保持状態の検証を可能にする。酸素計開発の先駆けメーカーならではの高性能・高機能化に加え、ユーザー目線での操作性やメンテナンス性にも注力している。

脱気・ガス置換後の減圧状態でも自動吸引測定を可能にしたことで、誤差や人的なばらつきがなくなる。日本語での分かりやすい操作案内により迷いなく操作できる点や、酸素センサーや消耗部品などが現場で交換できる点も好評だ。

MAP包装による食品の長持ち効果は多岐にわたる。同社製品は食品メーカーのほか、包装機メーカーやガスメーカーなどからの引き合いも増えているが、その背景には長年の全国での導入実績をもとにした酸素計の活用提案や、サポート体制による安心の実績がある。

図 MAP包装による消費期限延長事例

商品例	大気包装の場合	MAP包装の場合
生肉 	消費期限 2～3日	N <sub>2</sub> + CO <sub>2</sub> 混合ガス 消費期限 5～7日
カット野菜 	消費期限 2～3日	N <sub>2</sub> + CO <sub>2</sub> + O <sub>2</sub> 混合ガス 消費期限 4～5日
惣菜 (サラダ) 	消費期限 2～3日	N <sub>2</sub> ガス 消費期限 10日

NEW

## 残存酸素/二酸化炭素計

容器・資材のガスバリア性の評価に

上位モデル MAPガス対応

## パックリーダー

ガス充填後の抜き取り検査に

本体寸法  
W93×D155×H125mm・ワンタッチ操作でO<sub>2</sub>・CO<sub>2</sub>を同時測定

STARTキーで測定開始。最短9秒で安定値を表示します。

## ・減圧容器でも自動吸引でバラつきなく測定

硬質樹脂のトレーやボトルにも対応。幅広く自動吸引が可能になりました。

## ・日本語表示で迷いのない操作

操作案内や手順、トラブルシューティングも画面上に表示します。

## ・1年保証、1年保管可能な酸素センサー

センサー寿命・性能アップ。交換やメンテナンスも現場で簡単に行えます。

30秒で分かる! 製品紹介動画



サポート内容を動画で紹介



無料 テスト器貸出

酸素計の専門メーカーとして49年の実績

IJIIMA 飯島電子工業株式会社

&lt;お問い合わせ&gt; TEL: 0120-67-2827

<https://www.ijijima-e.co.jp/>

E-mail : eigyou@ijijima-e.co.jp

〒443-0011 愛知県蒲郡市豊岡町石田1-1