

多機能活性フィルム

(特許第3138252号)

シャキット®

自然を包む、フレッシュを包む、おいしさを包む。

シャキットフィルムは
食材の旨味・鮮度を維持する
効果があります。

新鮮を包む 鮮度保存袋



鮮野菜

ほうれん草・にんじん・春菊・小松菜
大根・ブロッコリー・枝豆 他

水分活性効果により水分蒸散をおさえ、みずみずしさを保ち苦みをおさえます。きゅうりの場合、変色も少なく先端部のふくらみがでるのも遅くなります。

カット野菜

長芋・じゃがいも・たまねぎ・キャベツ
りんご 他

カット部分の変色(褐変)が少なく、みずみずしさを保持します。

《主な需要業種》

JA 仲卸業 加工業 食材卸業 食材宅配業 etc

シャキット 鮮度保持比較テスト

「シャキット」袋と一般袋での鮮度保持力の違いをみる。

なす

「シャキット」袋及び一般袋に入れ、袋の口を縛り4日間常温で保管。4日目に縦にカットして比較。



一般のポリ袋

4日間常温で保管

シャキット

結果

「シャキット」袋は4日間問題がなかった。
一般袋の方は4日目に中に変色が見られた。

「シャキット」袋は水分の蒸発による鮮度の低下をふせぎ、食感も水々しく又弾力が有り美味しく感じられた。

きゅうり

「シャキット」袋及び一般袋に入れ、袋の口を縛り3日間冷蔵庫で保管。4日目に縦にカットして比較。



一般のポリ袋

3日間冷蔵庫で保管

シャキット

結果

「シャキット」袋は一週間問題がなかった。
一般袋の方は4日目に中に割ができ、5日目に廃棄処分した。

「シャキット」袋は水分の蒸発による鮮度の低下をふせぎ、食感も水々しく美味しく感じられた。

出荷・貯蔵・保存形態に合わせた自由なサイズでのご注文や印刷も承ります。