HACCP時代の鮮度保持包装資材シリーズ
特許No.3185137　特許出願済み

時代のニーズにピントが合ってる
食鮮フィルムシリーズ



抗菌効果



脱臭効果



鮮度保持効果



酸化抑制

保水力

「いただきます」まで、安心をお届けします。

株式会社　ブラザーテック

鮮度保持メカニズム

■HACCP時代の食品包装資材は
お客様の口に入るまで、新鮮、安全がテーマです。

■食品の流通過程で鮮度、品質、美味しさが
どんどん損なわれていきます。

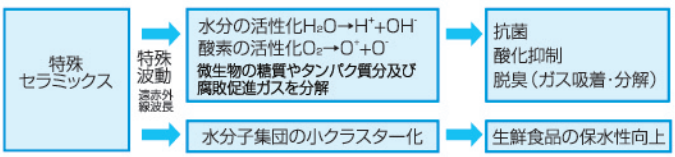
生産 → 流通 → 店舗 → 消費者

■食品の腐敗・変敗・品質劣化の主な要因

腐敗　変敗　品質劣化

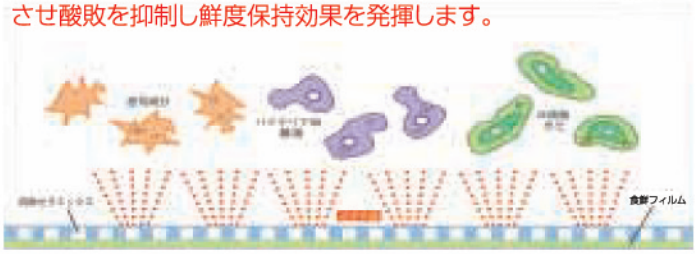


■食鮮フィルムシリーズは特殊セラミックスが発する遠赤外線効果により、抗菌、脱臭、鮮度保持効果を発揮します。

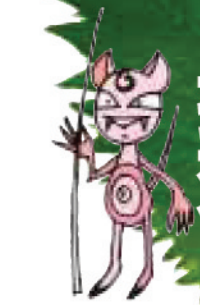


■非接触空間でも鮮度保持効果

食品と接触して初めて効果をもたらす従来の無機系抗菌剤とは異なり、特殊セラミックは非接触の状態でエチレンガス等を分解させ酸敗を抑制し鮮度保持効果を発揮します。



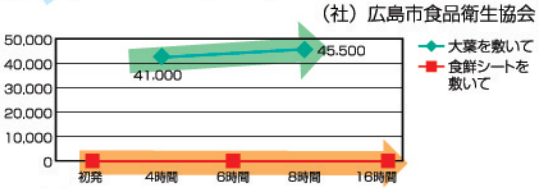
抗菌効果



■食鮮フレッシュシートと大葉の
生葉に接触したはまちの一般生菌数　冷蔵保存8℃

		初発	4時間	6時間	8時間	16時間
一般菌数	大葉を敷いて		41.000		45.500	
	食鮮シートを敷いて	300未満		300未満		300未満

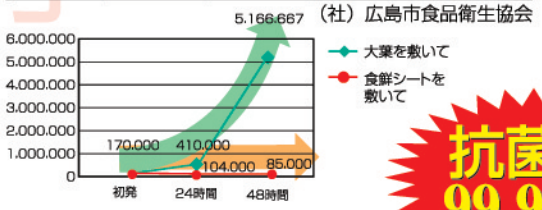
（社）広島市食品衛生協会



■食鮮フレッシュシートと大葉の生葉に接触した
牛肉の一般菌数　冷蔵保存8℃

		初発	24時間	48時間
一般細菌数	大葉を敷いて	170.000	410.000	5.166.667
	食鮮シートを敷いて	130.000	104.000	85.000

（社）広島市食品衛生協会

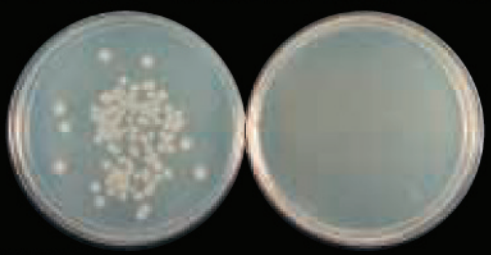


抗菌力 99.99%

JIS22801　抗菌性試験財団法人日本食品分析センター

■抗菌効果

フィルム表面の24時間後の大腸菌、黄色ブドウ球菌数

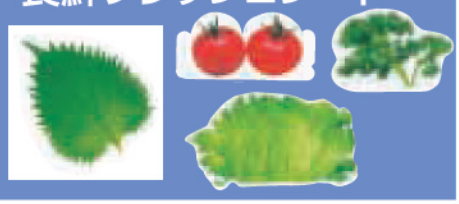


日本食品分析センター

試験菌	測定	試験片	試験片1個当たりの生菌数 平均値
大腸菌	接種直後	無加工	2.8×10^5
	35℃ 24時間後	セラミックス	＜10
		無加工	2.7×10^5
黄色ブドウ球菌	接種直後	無加工	2.8×10^5
	35℃ 24時間後	セラミックス	＜10
		無加工	2.8×10^5

セラミックスパワーの食鮮フィルムシリーズ

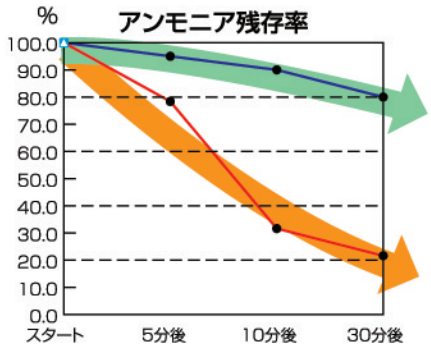
食鮮フレッシュシート

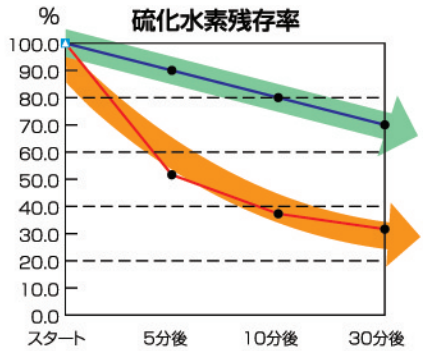






■脱臭試験





■安全衛生上のテスト結果

- ●急性経口毒性試験色薬セ研第95-依-298号
- ●厚生省告示第370号試験第48091802-001号
- ●皮膚一次刺激試験色薬セ研第95-依-298号
- ●ポジティブリスト〔B〕NJ-4249
- ●復帰突然変異試験色薬セ研第95-依-298号

■鮮度保持効果

精肉・鮮魚・てんぷらなどの酸化による品質低下試験

白身魚てんぷら;酸化、過酸化物価試験

検体名	検査日	無加工シート		セラミックスフィルム	
		酸化	過酸化物価	酸化	過酸化物価
白身魚てんぷら	初発	検出されず	検出されず	検出されず	検出されず
	1週間目	48.7	10.4	12.3	5.2

(財)広島県環境保健協会

この差は大きい!

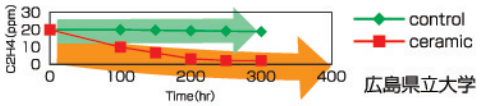
惣菜

■青果物等が発する エチレンガスの吸着・分解試験

野菜



セラミックスフィルム



広島県立大学

■活き活きシールによる生マグロの腐敗・劣化試験

刺身



生鮮食品(マグロ)の腐敗指標

アミン類のVBN総量による腐敗試験

冷蔵保存(10℃)

時間	活き活きシールあり	活き活きシールなし
	VBN	VBN
直後	17.3	17.3
4時間後	18.5	19.6
8時間後	19.1	22.1
12時間後	19.6	23.2
18時間後	20.2	25.5
24時間後	20.8	30.6
36時間後	29.8	44.0

この差は大きい!

自主検査



食鮮フレッシュシート

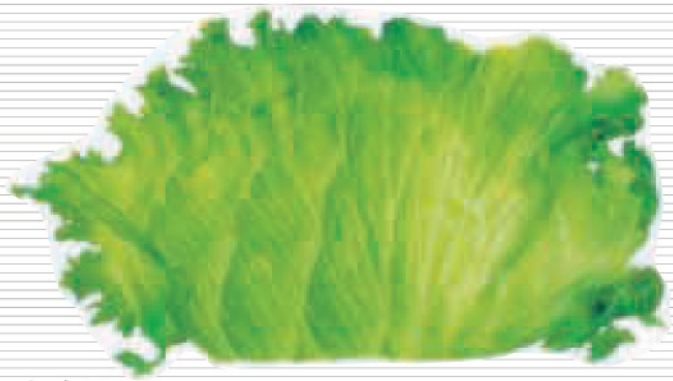
抗菌OPPフィルム　抗菌効果　脱臭効果　鮮度保持効果　酸化抑制　保水力

鮮度の保持と鮮度



大葉

商品名	サイズ	入数(1ケース)
大葉(角)	85mm×85mm	1000枚×24箱
大葉ハーフ(三角)	85mm×85mm	2000枚×12箱



レタス

商品名	サイズ	入数(1ケース)
レタス(丸)	110mm×65mm	1000枚×24箱





ご存じですか!?生鮮食品の演出に欠かせない生葉の
大葉・レタス・パセリ等は驚くほどの雑菌がいます!!

食鮮フレッシュシートは

細菌0＋抗菌
鮮度保持効果
脱臭効果



食鮮フレッシュシート

生菜

の演出をお手伝い。



パセリ

商品名	サイズ	入数(1ケース)
パセリ(丸)	65mm×45mm	2000枚×12箱



ミニトマト

商品名	サイズ	入数(1ケース)
ミニトマト(丸)	85mm×45mm	2000枚×12箱



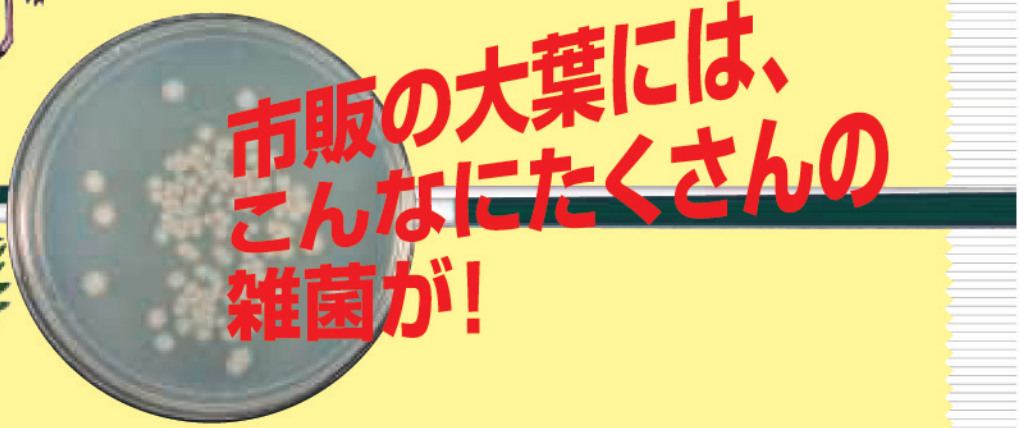


生レタス



生菌数約1,260万個

大腸菌数約73,000個



■生大葉細菌検査・・・・・・・・冷蔵保存(10℃)

		初発	4時間	8時間
一般菌数	大葉	15.000.000	12.000.000	11.000.000
大腸菌	大葉	17.000	2.200	200.000

(社) 広島市食品衛生協会

市販の大葉には、こんなにたくさんの雑菌が!

生大葉

※菌数は複数の大葉の各15gを培養した結果の平均値です。(当社調べ)

食鮮ドリップシート

抗菌パールOPPフィルム
＋不織布

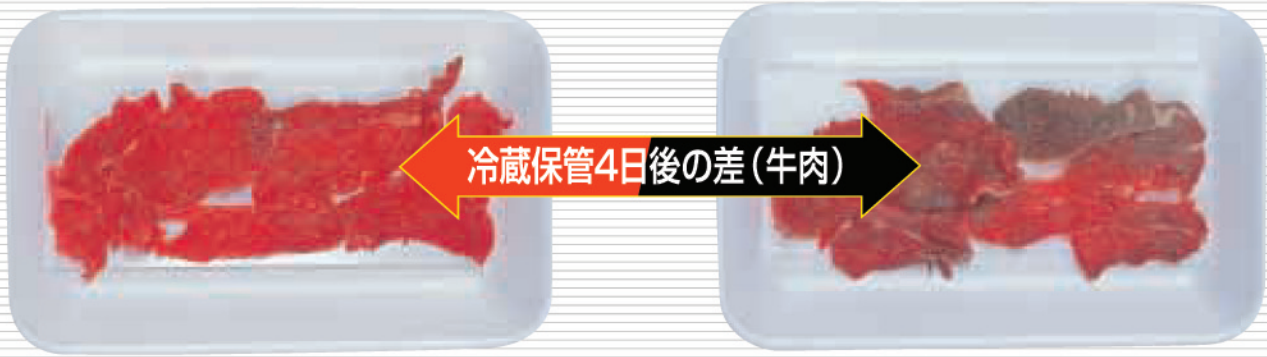
抗菌効果　脱臭効果　鮮度保持効果　酸化抑制　保水力

変色、ドリップ、雑菌を確実に抑える驚異の力

比べてくださいこの新鮮さ!!

食鮮ドリップシート　　他社シート





鮮魚類・精肉・水産加工品・青果物などにご利用できます



食鮮ドリップシート規格品



変色・ドリップを防ぐ理由!!

ドリップ

・特殊セラミックスによる水蒸気の吸着及び活性化
・特殊セラミックスが発する遠赤外線（3～9ミクロンの波動）により食品に含まれる水分が分子レベルでの結合変化を起こし、遊離水を弱い結合水に変化させ水分の蒸散を防ぐ効果があります。

変　色

・上記働きにより肉類、鮮魚類でも、組織、細胞上の保水力が強化され、表面が保護されてミオグロビン（赤紫色）やオキシミオグロビン（鮮赤色）が、空気中の酸素によってメトミオグロビン（褐色）になるのを、抑制する効果があります。

構成:抗菌パールOPPフィルム＋不織布

商品名	サイズ	入数（1ケース）
食鮮ドリップシート	65mm×160mm	1000枚×12袋

※別寸法も承ります

食鮮ドリップロール

鮮魚・精肉生鮮加工品用
抗菌パールOPPフィルム
＋不織布

抗菌効果　脱臭効果　鮮度保持効果　酸化抑制　保水力

プロの料理人が惚れた旨味と鮮度!!
マグロ・フグ・タイ・牛肉・馬肉何でもお任せ!!





商品名	サイズ	入数（1ケース）
食鮮ドリップシート　ロール大	330mm巾×12m巻き(ミシン目240mmピッチ)	20本

食鮮フィルム

PEフィルム
各種ラミネートフィルム

抗菌効果　脱臭効果　鮮度保持効果　酸化抑制　保水力

あらゆる食品、仕様・サイズに対応した　オリジナルフィルムのご注文を承ります。



カット野菜
ポリエチレン袋　採用例

水煮



ラミネート袋　採用例

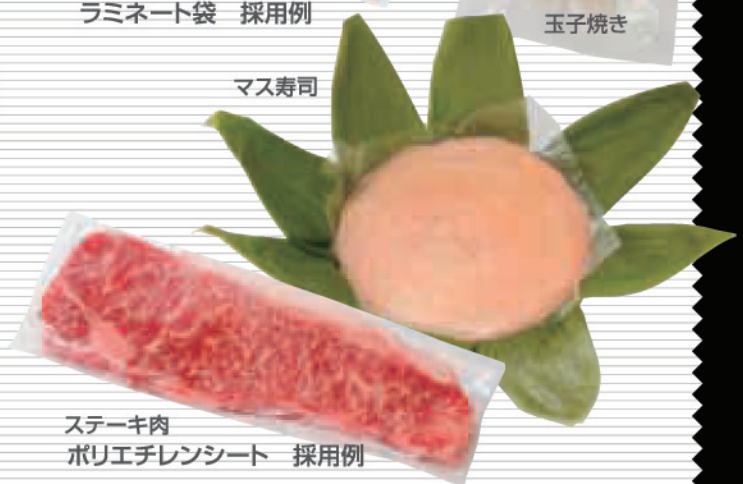


玉子焼き



深絞り用トップフィルム袋　採用例

マス寿司



ステーキ肉
ポリエチレンシート　採用例

大手外食チェーンで採用されています。

長期保存後も新鮮なカット野菜!!



冷蔵保存8日後の写真

活き活きシール

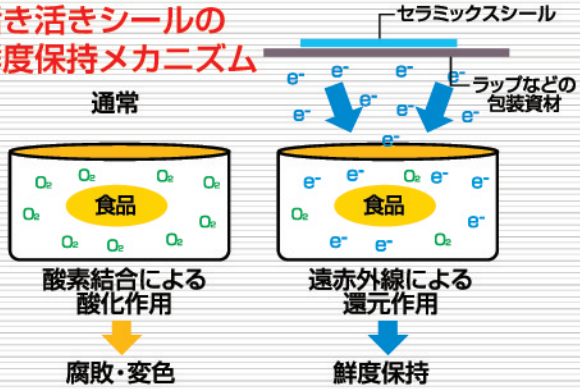
抗菌OPPフィルム
抗菌ミラーコート紙

抗菌効果　脱臭効果　鮮度保持効果　酸化抑制　保水力

ズバリ!!容器の上から貼るだけで生鮮食品の美しさ・鮮度を長持ちさせるシールです!!



活き活きシールの鮮度保持メカニズム



サイズ	素材
横60mm×縦40mm	抗菌フィルムOPP0.05mm厚
梱包単位	
ロールタイプ5000枚/1ロール×4巻（20,000枚）	
シートタイプ:15枚/1シート×1,500シート（22,500枚）	

※デザイン・サイズ・シール材質等、別注も承ります。



食鮮フィルムシリーズ商品 規格サイズ

商品名		サイズ	内箱	1c/s入数	総数
食鮮フレッシュシート	大葉（角）	85mm×85mm	1,000枚	24箱	24,000枚
	大葉（ハーフ:三角）	85mm×85mm	2,000枚	12箱	24,000枚
	レタス（丸）	110mm×65mm	1,000枚	24箱	24,000枚
	パセリ（丸）	65mm×45mm	2,000枚	12箱	24,000枚
	ミニトマト（丸）	85mm×45mm	2,000枚	12箱	24,000枚
※各種詰め合わせ承ります。					
食鮮ドリップシート（2層構造）		65mm×160mm	1,000枚	12袋	12,000枚
食鮮ドリップロール（2層構造）		330mm×12m（ミシン目240mmピッチ）	1本	20本	20本
食鮮フィルム		内容物に応じ、各種サイズを別注にて承ります。			
活き活きシール	ロール	60mm×40mm	5,000枚/ロール	4ロール	20,000枚
	シート	60mm×40mm	15枚/シート	1,500シート	22,500枚

※デザイン・サイズ・シール材質等、別注も承ります。

お問合せ

発売元
株式会社　ブラザーテック
開発営業部／〒733-0037　広島市西区西観音町1-18
TEL.082-292-1667　FAX.082-292-1668
E-mail:info@brother-tec.com
http://www.brother-tec.com
本社／〒580-0002　大阪府松原市小川5-23-10
TEL.072-331-6370　FAX.072-335-3598