

今までのエバーフレッシュと何が違うの？

エバーフレッシュQJ、LJタイプは、従来品(Q、Lタイプ)から約30%サイズダウンを実現し、ゴミの排出を少なくした環境配慮型製品です。※酸素吸収能力は、Q、Lタイプと同じになります。

QJ、LJどちらを選んだらいい？

QJタイプ：空気に接するとすぐに酸素の吸収を始めますが、このタイプは酸素の吸収が早く、特に水分量の多い痛みやすい食品の保存に適しています。

LJタイプ：空気に接するとすぐに酸素の吸収を始めますが、酸素の吸収は比較的緩やかで使用しやすい利点を持っています。水分量の少ない食品(水分活性値0.75以下)に適しています。

どら焼き例

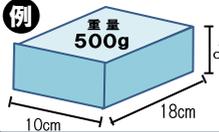


例えば、どら焼きの場合、水分量も多く、カビの繁殖が早いので「QJタイプ」がおススメです。

どの品番を選んだらいい？

$$\left[\text{たてcm} \times \text{よこcm} \times \text{高さcm} - \frac{\text{食品の重量}}{1} \right] \times 0.21$$

例



$$\left[18 \times 10 \times 5 - \frac{500}{1} \right] \times 0.21 = 84 \text{ cc}$$

したがってやや大きめで一番近い酸素吸収量100ccの商品をお選びください。

※1・・・商品の密度(1mlあたりの重量)。一般的には食品の密度は1g/mlとみなして概算できます。
 例外) 生麺・餅: 1.2、羊羹・ういろう: 1.3、穀類: 1.4、金属は固有の密度を適用します
 ※2・・・空気中の酸素の割合。
 (空気中には酸素が約21%、窒素が78%存在します。エバーフレッシュはその中の酸素のみを吸収します。)

規格表

品番	寸法 (mm)	入数		
		個数	袋	箱入数
10	20 × 30	100	100	10000
		400	25	10000
15	20 × 30	100	100	10000
		400	25	10000
20	25 × 30	100	80	8000
		400	20	8000
30	30 × 30	100	60	6000
		300	20	6000
50	30 × 40	100	50	5000
		200	25	5000
100	40 × 40	100	30	3000
		150	20	3000
150	45 × 40	100	30	3000
200	50 × 50	100	20	2000
300	45 × 60	100	15	1500

どら焼き例

例えば、この商品の場合、↑の計算式に当てはめると

$$\left(\frac{12 \times 10 \times 2.5 - 80}{\text{縦} \times \text{横} \times \text{厚み} \times \text{重}} \right) \times 0.21 = 46.2$$

になります。
 そのため、この商品は袋内に**46.2cc**の酸素が残っているということなので、それ以上の酸素を吸収できる能力をもつ**QJ-50**の商品を使用します。



注意事項

- エバーフレッシュは冷暗所に保管してください。
 ※保証期間は、製造日より約6ヶ月(未開封)です。開封後はなるべくお早めにご使用ください。
- 小袋に傷(ピンホール)をつけないようにしてください。エバーフレッシュの能力が低下し、期待する効果が得られなくなります。
- ご使用の際は、実装テストを行って、期待する効果を確認の上ご採用ください。
- シール機は、シール幅の広い(10mm以上)横目シールをお勧めします。