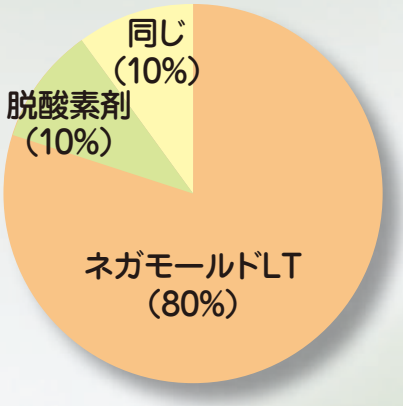
食品のやわらかさ、しっとり感の保持効果

◆添付保存剤による食感の比較（官能評価）

（当社調べ）

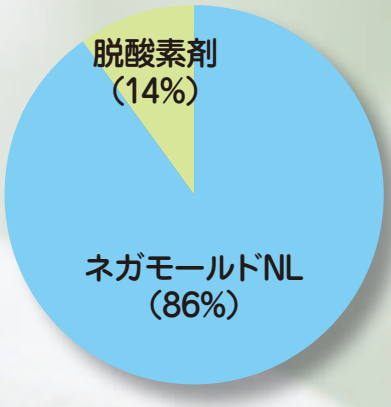
カステラ

しっとり感のあるほうを選択



求肥

やわらかいほうを選択



◆製品仕様

タイプ	酸素吸収量（mL）	適用空気量（mL）	製品寸法 幅×長さ(mm)	単包荷姿(入り数) 包数×外装袋数/ケース	連包荷姿(入り数) 包数×ロール数/ケース
20	20	100	(LT)25×40 (NL)25×40	250×40=10,000	(LT)3,500×2=7,000 (NL)3,500×2=7,000
30	30	150	(LT)30×40 (NL)30×40	200×35=7,000	(LT)3,500×2=7,000 (NL)3,500×2=7,000
50	50	250	(LT)40×40 (NL)35×40	200×30=6,000	(LT)3,000×2=6,000 (NL)3,000×2=6,000
100	100	500	(LT)50×40 (NL)50×40	150×25=3,750	(LT)2,000×2=4,000 (NL)2,000×2=4,000

本製品は、一般飲食物添加物（食品）のエタノールをシリカに吸着させ小袋に充填しています。

フロイント産業株式会社 URL http://www.freund.co.jp

本　　社　〒169-0072　東京都新宿区大久保1-3-21　新宿TXビル3階　TEL.03-5292-0240　FAX.03-5292-0290
化成品本部　品質保持剤営業部
東京営業課　〒169-0072　東京都新宿区大久保1-3-21　新宿TXビル3階　TEL.03-5292-0249　FAX.03-5292-0268
大阪営業課　〒564-0052　大阪府吹田市広芝町12-41　TEL.06-6338-6750　FAX.06-6338-3269
名古屋営業所　〒451-0045　愛知県名古屋市西区名駅2-23-14　VIA141ビル　TEL.052-589-0355　FAX.052-589-0356
浜松事業所／技術開発研究所　〒431-2103　静岡県浜松市北区新都田1-2-2　TEL.053-428-4611　FAX.053-428-4618

2012.10（01.03）01.Printed in Japan