

# 食パンにおける鮮度保持効果の検証 (カビと外観)



食パンを

抗酸化機能、抗酸化＋防カビ、脱酸剤入りの3種類を  
前記3種類の袋に包装して劣化状況を目視観察する。

**評価期間：2020/10/26～2021/04/08(164日間)**

**常温25℃環境における食パンの劣化状況観察**

## 25°Cの常温環境下で評価スタート

日付 左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用

2020/10/26



日付 左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用

2020/11/4



日付 左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用

2020/11/23



## 164日経過でカビ無し、やや触感がどちらも硬くなり終了

日付	左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用
2021/4/8	

日付	左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用
2020/10/26	



日付	左：抗酸化のみ、中：防カビ＋抗酸化、右：脱酸剤使用
2021/4/8	

- ・処理なしでは6日目でカビ発生
- ・I-SCHは発生無し
- ・他社品は、16日目でカビ発生(10日延長)



処理なしOPP

I-SCH(OPP)

I-SCH(ポリエステル)

他社品

今回の評価により脱酸剤代替として、I-SCHを使う事で

①コスト削減（脱酸剤不要）

②工程削減（脱酸剤挿入不要）

③消費者の誤飲防止

上記3つのメリットをご提案



# 「パン元気」で 私たちの生活を！

アイムはI-SCHご提案