

御中



コスモテック



フレッシュ・プロ

真空Pack&吸水台紙説明資料

2024年 月 日
コスモテック株式会社



cosmotec
Fresh-Pro
SDGs



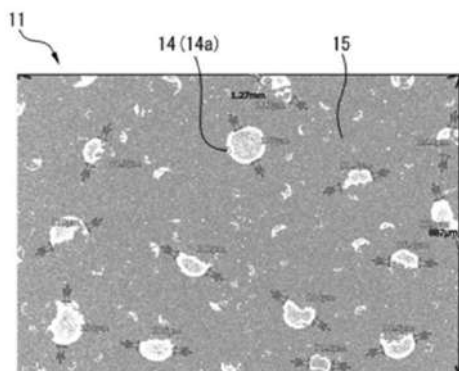
従来の真空pack 冷蔵&チルド保存の約2倍の鮮度保持に成功！

* 食材・保管環境によっては2倍にならない場合がありますので必ず貴社の評価をお願いします。

真空packの内面にコーティングしている塩基物質が、食品に含まれるタンパクに吸着することで旨み（熟成）を向上させます。

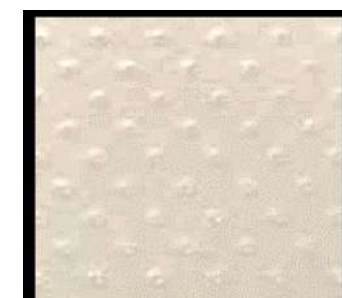
* 食材によっては違いがありますので必ず貴社の評価をお願いします。

従来の真空パックは酸素を通し難いフィルム構成とし、
主に酸化防止により鮮度保持



独自開発技術 特許出願

ユニ・チャーム研究開発部門が約
3年に渡り、思考錯誤と実験にて
実現した吸収台紙と
特殊機能フィルムパック



ドロップを効率よく吸収できる
ように調整した吸収台紙

独自開発したコーティング技術により真空パック包材の内面と
吸収台紙表面（有孔加工面）にコーティング。
ドロップ吸収技術と合わせ長期鮮度保持と熟成促進を実現。
（消費期限が約2倍延長）

業界希少製法

精肉 冷蔵ウェットエージングによる

熟成肉 実現！

グルタミン酸*が2週間で
約2倍に増加！

* 屠殺後3週目加工パック後、
4週目4.4mg→6週目8.7mg/ (100mg中)

鮮魚 白身魚（養殖鯛）
約2週間の鮮度保持+熟成
(旨味増加)に成功！

※2週間でも臭みがないので、3週間でも鮮度維持可能性も。

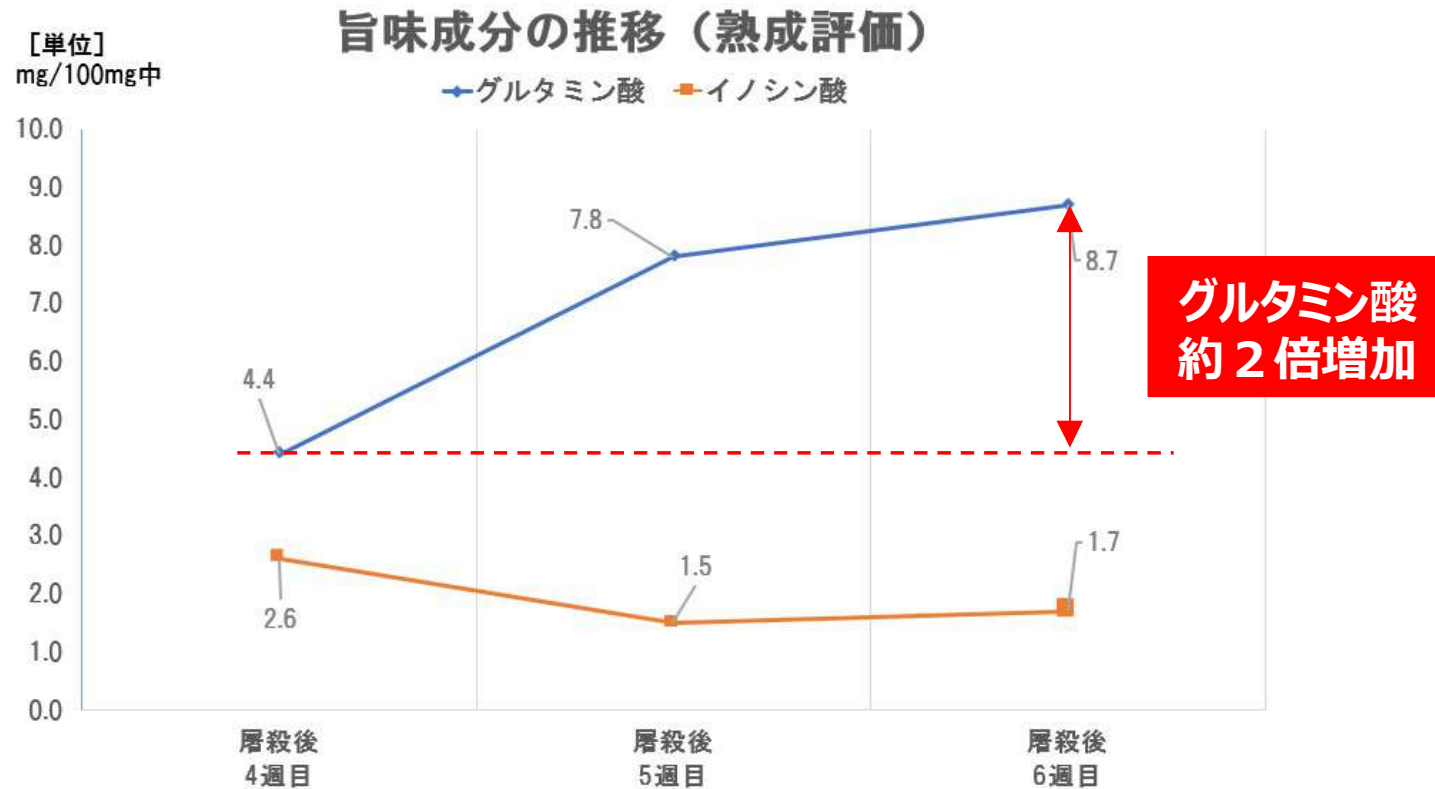
注) 魚種、活め、洗浄、加工、流通、保管条件によって、
評価は異なります。



上記画像は5週目の状態



分析試験評価者：愛媛県産業技術研究所




- サンプルと試験方法：牛ステーキ肉（部位：サーロイン）4週目、5週目、6週目のステーキ肉から適量を分取後、フォースミルで粉碎し、各サンプルn=2で、約10gずつ測定試料とした。
- 試験サンプル数と数値（値はn=2の平均値）

検査報告書

B4929001

判定：OK

部署1
部署2 **フレッシュ・プロ**


食品微生物センター
ASEA YOUR FOODS SAFE
 株式会社 食品微生物センター
 神奈川県小田原市扇町3-26-15
 TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2022/05/09	2022/05/12	2022/05/14

番号	検体名
A23670	真鯛フィール新タイプ袋日持ち検査A 13日目 5℃保管

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
腸炎ビブリオ	陰性	CFU/0.1g	コンパクトドライ「ニッスイ」VP


検査方法：食品衛生検査指針微生物編 (1990・2004) 食品衛生検査指針追加補綴微生物編 (1996) 厚生労働省 監修を準用

検査報告書

B4929001

判定：NG

部署1
部署2 **現行パック**


食品微生物センター
ASEA YOUR FOODS SAFE
 株式会社 食品微生物センター
 神奈川県小田原市扇町3-26-15
 TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2022/05/09	2022/05/12	2022/05/14

番号	検体名
A23672	真鯛フィール新タイプ袋日持ち検査B 13日目 5℃保管

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	3.8×10^5	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地
腸炎ビブリオ	陰性	CFU/0.1g	コンパクトドライ「ニッスイ」VP

検査方法：食品衛生検査指針微生物編 (1990・2004) 食品衛生検査指針追加補綴微生物編 (1996) 厚生労働省 監修を準用

フレッシュ・プロ鮮度保持袋

検査報告書

B4929001

検査機関 株式会社食品衛生センター

検体受理日	検体受理日	報告書作成日
2022/5/9	2022/5/12	2022/5/14

番号	検体名
A23670	(養殖)真鯛フィレ新タイプ袋日持ち検査A 13日目 5℃保管

検査項目	結果	単位	試験方法	
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地	合格
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	合格
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	合格
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地	合格
腸炎ビブリオ	陰性	CFU/0.1g	コンパクトライ[ニッスイ]VP	合格

現行ナイロン/LL袋

検査報告書

B4929001

検査機関 株式会社食品衛生物センター

検体受理日	検体受理日	報告書作成日
2022/5/9	2022/5/12	2022/5/14

番号	検体名
A23670	(養殖)真鯛フィレ新タイプ袋日持ち検査B 13日目 5℃保管

検査項目	結果	単位	試験方法	
一般生菌	3.8×10^5	CFU/g	標準寒天培地	不合格
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	合格
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	合格
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地	合格
腸炎ビブリオ	陰性	CFU/0.1g	コンパクトドライ[ニッスイ]VP	合格



【特徴】

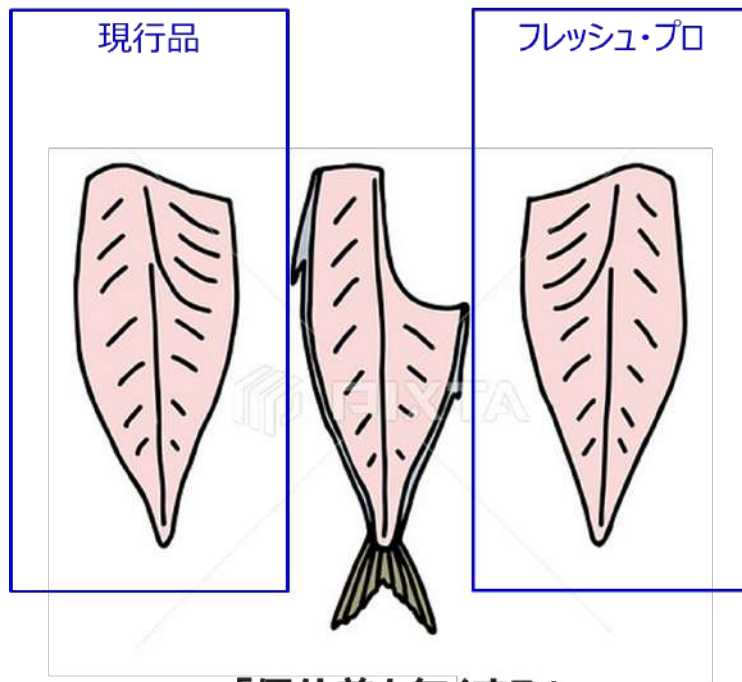
- 従来品に比べ冷蔵、チルドの保存期間が長くなる。
- 従来品に比べ美味しさの持続期間が長くなる。
- 一部の商材など、長期保存にて熟成が増し、美味しくなる。

【長期鮮度保存の効果と影響】

- 食品ロスの減少！
- ネット通販、国内遠方、輸出等の販路開拓・拡大に貢献！
- 冷凍設備、氷や水の使用をなくし、保冷剤などで包装容器小口化や冷蔵クール便などで輸送形態や包装パッケージの効率化ができ、輸送費削減に期待！
- 年末年始などの長期休暇前は、通常より生産計画を前倒しができ、生産計画を繁忙緩和することが可能（働き方改革）

① 同じ魚を使用し左右の身で比較
評価をお願いします

② 吸水台紙から魚の身がはみ
出さないようにお願いします



パックNGの例



この部分にドリップが溜まりやすくなり
ドリップから腐敗が広がります。

パックOKの例



吸水台紙からはみ出ないように
封入してください。



③ 吸水台紙の有孔面に食材を載せて下さい。

その他 参考資料

開発目的・目標

- 1)水産、畜産食品の消費期限延長 目標；現状品の約2倍
- 2)鮮度保持&旨味維持又は旨味向上

真空pack&吸水台紙のスペック

- 1)真空パック；ナイロン/LLDPE+抗菌特殊コーティング
- 2)吸水台紙；開孔パールフィルム+吸水厚紙 パールフィルムの表面に抗菌剤特殊コーティング

真空pack&吸水台紙のエビデンス・特許

- 1)水産加工会社にて養殖鯛による消費期限延長評価済 通常品チルド保存D+5→D+10
- 2)特許出願済 2022年3月31日

真空pack&吸水台紙の安全性取得

- 1) 2020/06/13～食品用器具・容器包装のポジティブリスト(PL)
- 2)食品衛生法370号

試験項目		フレッシュ・プロ	基準	試験方法	法規制
材質試験					
ガドミウム		限度内	100ppm以下	食品,添加物等の規格基準 第3 器具及び容器包装 D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格 2.合成樹脂製の器具又は容器包装 (1)一般規格 1.材質試験	厚生省告示第370号 (一般規格)
鉛		限度内	100ppm以下		
溶出試験					
重金属	(4%酢酸) 60℃×30分間	限度内	1ppm以下	食品,添加物等の規格基準 第3 器具及び容器包装 D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格 2.合成樹脂製の器具又は容器包装 (1)一般規格 2.溶出試験	厚生省告示第370号 (一般規格)
	(4%酢酸) 95℃×30分間	限度内	1ppm以下		
過マンガン酸カリウム消費量	(水) 60℃×30分間	限度内	10ppm以下		
	(水) 95℃×30分間	限度内	10ppm以下		
蒸発残留物					
油脂及び脂肪性食品	(n-ヘプタン 25℃×1時間)	限度内	使用温度 100℃以下 150ppm以下 使用温度 100℃を超える 30ppm以下	食品,添加物等の規格基準 第3 器具及び容器包装 D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格 2.合成樹脂製の器具又は容器包装 (2)個別規格 3.ホリソリン及びホリソリンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装	厚生省告示第370号 (2)-3
酒類	(20%アルコール 60℃×30分間)	限度内	30ppm以下		
pH5を超える食品	(水) 60℃×30分間	限度内	30ppm以下		
	(水) 95℃×30分間	限度内	30ppm以下		
pH5以下の食品	(4%酢酸) 60℃×30分間	限度内	30ppm以下		
	(4%酢酸) 95℃×30分間	限度内	30ppm以下		

フレッシュ・プロは食品に直接接触する包装製品ですので、
食品用容器包装の規格に該当するものとなります。

塩基物質を真空パック内面、吸水台紙表面に微量使用しますが食品容器包装に定められた各種規格及びポジティブリストをクリアーしたものになっております。（フレッシュ・プロは食品添加物ではありません）

参考

食品添加物は、「添加物とは、食品の製造の過程において、又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。」（食品衛生法第4条2項より抜粋）と定義されています。

フレッシュ・プロは食品用容器包装のポジティブリスト及び継続確認既存物質リストに適合

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に関連する法令等

:食品衛生法第18条・第50条、ポジティブリスト(厚生省告示)

2019年10月11日までに厚生労働省に修正又は追加収載に関する意見が提出された物質

:継続確認既存物質リスト

「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に関連する法令等」への適合状況について、

下記の通りご報告致します。

製品名	PL制度該当状況
フレッシュ・プロ真空パック	該当
フレッシュ・プロ吸水台紙	該当

弊社の食品包材は、PL制度該当製品であっても下記に適合しております。

- ・ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度に関連する法令等
食品衛生法第18条・第50条、ポジティブリスト(厚生省告示)
- ・ 継続確認既存物質リスト
2019年10月11日までに厚生労働省に修正又は追加収載に関する意見が提出された物質



コスモテック

フレッシュ・プロ

真空pack & 吸水台紙

日経優秀製品・サービス賞2023
最優秀賞を受賞致しました。
下記QRコードからご覧いただけます。



宜しくお願い申し上げます。