

マグロ等の赤身魚の褐変色抑制、赤鮮色の維持に。

MG-Zフィルム

厚生省告示370号、
厚生労働省告示201号適合

ここが
ポイント

- 真空パックをしても赤色がぼけません。冷凍も対応。
- 真空品の冷凍、流通、解凍、冷蔵保存の場面で変色を抑制。

【MG-Zフィルムの特長、御提案】

- ◎冷凍から解凍しマグロを赤鮮色にする為には、適度な酸化(オキシミオグロビン化)が必要です。しかしそれが長時間に渡るとメトミオグロビン化してしまい褐変色します。
- ◎MG-Zフィルムは保存の為に真空ができ、マグロの赤鮮色を維持する画期的なフィルムです。
- ◎MG-Zフィルムはフィルムに入ったままでも冷蔵庫、または流水解凍できる為、衛生的で、かつ解凍後の赤鮮色の一定維持にお役にたてるフィルムです。

MG-Z 冷凍→解凍保存実験例

店頭購入品を真空包装後、家庭用冷凍庫(-18℃)にて7日間冷凍後、冷蔵庫で1日間解凍し、変色比較を行いました。

- 実験環境
 - 温度冷凍時平均マイナス18℃
 - 解凍時平均1℃
 - 実験期間1日間
- 製造方法
 - 店頭購入したマグロのサクから切り分け、真空包装→冷凍→解凍



赤鮮色が維持されていることが分かります。



解凍後保存にて変色してしまいました。

御比較下さい

MG-Z 解凍マグロ 冷蔵保存実験例

左記のMG-Z封入マグロを冷蔵庫にて保存し経過変化を実験しました。

- 実験環境
 - 温度平均1℃(真空包装)
 - 実験期間5日間



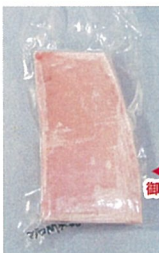
5日間の冷蔵保存でも色の褐変色はほとんどありません。

MG-Z 冷凍保存例

真空包装後、家庭用冷凍庫(-18℃)にて10日間冷凍時の変色比較を行いました。

- 実験環境
 - 温度平均マイナス18℃
 - 実験期間10日間(真空包装)

- 製造方法
 - マイナス50℃のマグロからサク取りし真空包装



MG-Zフィルム



一般フィルム NY/PE

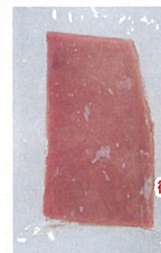
御比較下さい

MG-Z 冷凍→解凍保存例

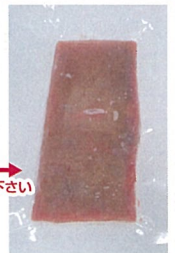
左写真の冷凍マグロを、家庭用冷凍庫(1℃)にて3日間冷蔵時の変色比較を行いました。

- 実験環境
 - 温度平均1℃(真空包装)
 - 実験期間3日間

- 製造方法
 - マイナス50℃のマグロからサク取りし真空包装。
 - 10日間の冷凍後、冷蔵庫解凍



MG-Zフィルム



一般フィルム NY/PE

御比較下さい

一度開封して使い残したマグロでも、再度下記のように軽く密封すれば一定の効果

空気を絞り袋の口を輪ゴム留めて保存

- 実験環境
 - 温度1℃
 - 実験期間3日



空気を絞り袋の口を折り曲げて保存

- 実験環境
 - 温度1℃
 - 実験期間4日



※ご注意:上記はあくまで使い残した際の想定実験です。本来は真空包装が望ましい環境です。開封後はお早めにお召し上がり下さい。

※上記試験写真は当社及び協力水産会社様での実験例であり、保証値ではありません。環境、内容物により変化する場合があります。御使用前にテストをお勧め致します。

開発・製造

Daisen 株式会社 ダイセン

〒452-0802 名古屋市西区比良3-270-1
TEL(052)503-3911(代) FAX(052)503-1075

URL <http://www.z-daisen.com>

牛肉等真空パック赤身肉の褐変色抑制、赤鮮色の維持に。

MG-Zフィルム

厚生省告示370号、
厚生労働省告示201号適合

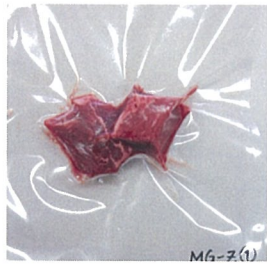
ここが
ポイント

- 真空パックをしても赤色がぼけません。冷凍も対応。
- 真空品の冷凍、流通、解凍、冷蔵保存の場面で変色を抑制。

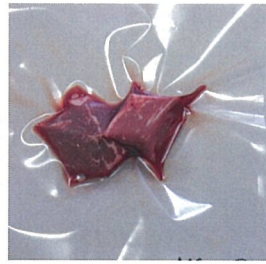
◎MG-Zフィルムは保存の為に真空ができ、お肉の赤鮮色を維持する画期的なフィルムです。

MG-Zフィルム

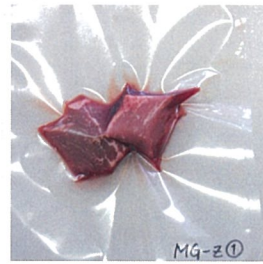
牛肉を真空包装後、家庭用冷凍庫(-18℃)にて10日間冷凍後、冷蔵庫約10℃で解凍しながら保存し、変色比較を行いました。



冷凍庫から
取り出し直後0日目



2日目



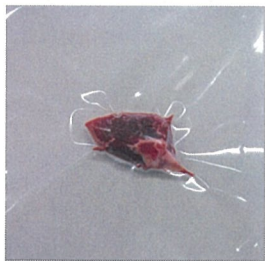
3日目



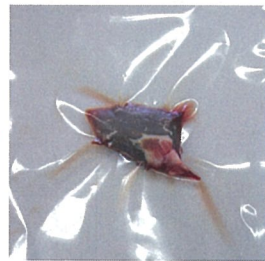
4日目

従来の方法とご比較下さい

ナイロンポリフィルム



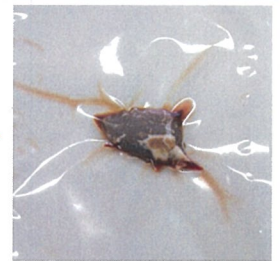
冷凍庫から
取り出し直後0日目



2日目

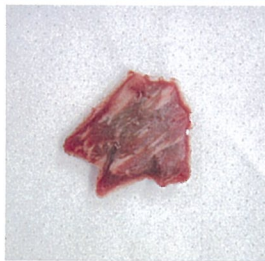


3日目

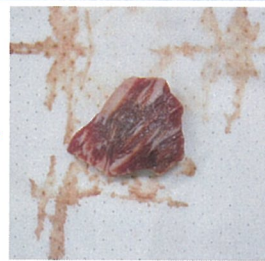


4日目

ドリップシート(真空包装からあけてシートに包んで保存)



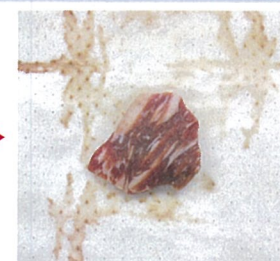
冷凍庫から
取り出し直後0日目



2日目



3日目



4日目