

包装時、冷却不要な容器

東京食品機械



ホットMAPはできたての食品を冷却せずに密閉する

エネ消費抑え 食品劣化防ぐ

えで、トレイに密封していた。ただ、冷却工程で空気が入り込み、バクテリアが付着することで鮮度が落ちやすくなっていた。温かいまま包装しようとしても、体積が膨張して難しかった。

気圧を制御しながら容器にガスを入れることで空気を追い出す仕組み。

さらに、賞味期限が限

冷却時に生じることがある結晶で食材を傷めることもなく、できたての食

味や食味卸は製造日から賞味期限までの期間

感や味が維持できるとしている。一般的な発泡スチロール製トレイにラッ

プをかけて売って焼き魚の場合、賞味期限は2日程

度。ホットMAPだと30日弱に延びるとい

う。この期間を過ぎた食品は廃棄される場合が多

く、ホットMAPで賞味

期限が延びると食品ロス

の防止につながる。

コンビニエンスストアや食品スーパーのセント

ラルキッチンでの採用も見込み受注を始めた。

東京食品機械は「食品廃棄

を減らしたい小売業が増えている」(同社の秦哲

志社長)とみてホットMAP

の供給を広げたい考えだ。(柴田奈々)

は無菌状態で冷却した

う。これまで調理後の食品

満たす「ガス置換」と呼ぶ技術を使う。

と密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

と呼ぶ包装機械に対応。

密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

と呼ぶ包装機械に対応。

密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

と呼ぶ包装機械に対応。

密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

と呼ぶ包装機械に対応。

密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

と呼ぶ包装機械に対応。

密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで

開発したのはおでんなど調理済み食品を入れる容器「ホットMAP」。同社が輸入販売する包装機械大手、独ムルチバツクの「トレーシーラー」と呼ぶ包装機械に対応。密閉したトレイの中を細菌の増殖を抑えるガスで満たす「ガス置換」と呼ぶ技術を使う。

東京食品機械(東京・中央)は総菜など食品メーカーの包装工程向けに、エネルギー消費や食品廃棄の削減に役立つ容器を開発した。包装時にガスの力で容器中の空気を逃がし、食品を温かいまま封入可能。冷却コストを省けるほか、食品の劣化を促す空気に触れないため賞味期限も延ばせるという。コスト削減に加え、環境に配慮した経営のアピールにも役立つ容器として売り込む。