

Ice keep®

抗菌・鮮度保持効果の高い透明フィルム

アイスキープ®

Ice keep®

商標登録 特許申請中

規格サイズ	魚箱用サイズ
No.10 0.03 × 180 × 270	4k 0.05 × 780 × 480
No.11 0.03 × 200 × 300	5k 0.05 × 880 × 550
No.12 0.03 × 230 × 340	8k 0.05 × 930 × 610
No.13 0.03 × 260 × 380	

※上記以外のサイズも承りますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

■ お問い合わせ先

 **株式会社 内田化工**

〒319-0106 茨城県小美玉市堅倉1580-9
TEL: 0299-48-1101 (代) FAX: 0299-48-1447
<http://www.uchidaa.com/>

フィルム工場
〒319-0106 茨城県小美玉市堅倉1580-28

■ 代理店

抗菌効果



エチレンガスコントロール



酸化抑制効果



保冷効果



見た目は、ただのポリ袋なのに 包むだけでしっかり抗菌

アイスキープは抗菌・鮮度保持効果の高い透明フィルムです。
食品衛生上問題ない添加剤をフィルムに練り込むことにより
食品劣化の原因となる酸化を抑制し、
エチレンガスをコントロールすることで、
鮮度を長時間保ちます。



アイスキープ特徴

- 抗菌効果で雑菌の繁殖を抑制し衛生的です。
- 腐敗を促進するエチレンガスの発生をコントロールします。
- 食品の酸化を抑え鮮度を保ちます。
- 保冷効果が高いため新鮮さを保てます。
- ポリエチレン製ですのでマテリアルリサイクルが可能です。
- 透明フィルムですので中身が可視出来ます。
- フィルム着色や表面への印刷も可能です。



アイスキープ試験結果(ピーマン 8日経過試験)



- 袋に入れない状態で8日保存
新鮮なピーマンを袋に入れず常温にて保存。
萎びて柔らかくなりハリがなくなりました。



- アイスキープに入れ8日保存
新鮮なピーマンをアイスキープに入れ常温にて保存。
艶も張りもそのまま新鮮な状態から変化なし。



抗菌効果

独自の抗菌加工により内容物の表面に付着した細菌の増殖を抑え、衛生的です。



エチレンガスコントロール

野菜や果物から成熟を促進させる作用のあるエチレンガスの発生をコントロールし、鮮度を長期間保持します。



酸化抑制効果

アイスキープに含まれている添加剤により酸素を吸着し、劣化の原因となる酸化を抑制します。



保冷効果

アイスキープが赤外線の侵入を抑えるとともに、袋内の冷気を反射して冷気を保ちます。

抗菌試験



写真 生菌数測定の結果

■ 試験方法

24 時間培養後の検体を SCDLP 培地 10ml で洗い出し、原液を 10 倍希釈後、1ml を標準寒天培地上で混釈培養。
24 時間培養後の生菌数抗菌活性値を調べる。
※JIS Z 2801 : 2010 に準ずる。

■ 大腸菌試験

試験片の種類	24時間培養後の生菌量	抗菌活性値
抗菌加工試験片(アイスキープ)	-0.2<	5.9以上
無加工試験片	5.7	

■ 黄色ブドウ球菌試験

試験片の種類	24時間培養後の生菌量	抗菌活性値
抗菌加工試験片(アイスキープ)	-0.2	3.2
無加工試験片	3.0	

- 24時間培養後の生菌量は、試験片 1cm²当たりの菌数について3試行の平均値の常用対数値を示している。
- 24時間培養後の生菌量は、<1であったので、1とみなして算出している。
- 無加工試験片は抗菌加工未処理フィルムを使用

※ 抗菌効果必要値：抗菌活性値≥2.0

エチレンガス試験

■ 試験方法

容積を同等にした各容器にリンゴを入れ、25℃の恒温機で 1 週間保存後、エチレン濃度の測定を行う。

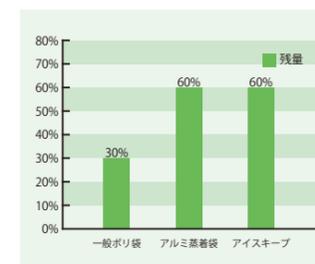
■ 試験結果

一般的なポリ袋に比べて、アイスキープ内のエチレン濃度は約半分という結果になった。

使用容器の種類	一週間後のエチレン濃度
アイスキープ	約25ppm
一般ポリ袋	約50ppm

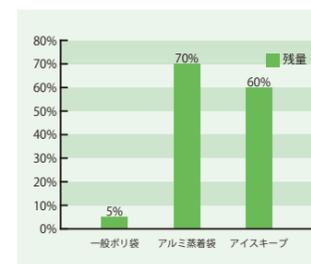
保冷試験

- 試験方法 気温30℃の屋外において氷350gをそれぞれの袋に入れ、3時間後の残量を測定。



■ 発泡スチロール箱に入れての試験

一般ポリ袋は残量30%
アルミ蒸着袋は残量60%
アイスキープは残量60%となった。



■ 一般的な袋のままの試験

一般ポリ袋は残量5%
アルミ蒸着袋は残量70%
アイスキープは残量60%となった。