

# 食品の包装に入っている「たべられません」の小袋は何？

技術開発の仕事

「安全・安心」に関わる仕事

化学に関する仕事



お菓子の袋などに入っている「たべられません」という小袋はいったいどんな役割をしているんだろう？ この小袋を作っている三菱ガス化学に聞いてみました。

**A** 食品のおいしさや鮮度を保つことのできる脱酸素剤の「エージレス®」というものだよ。

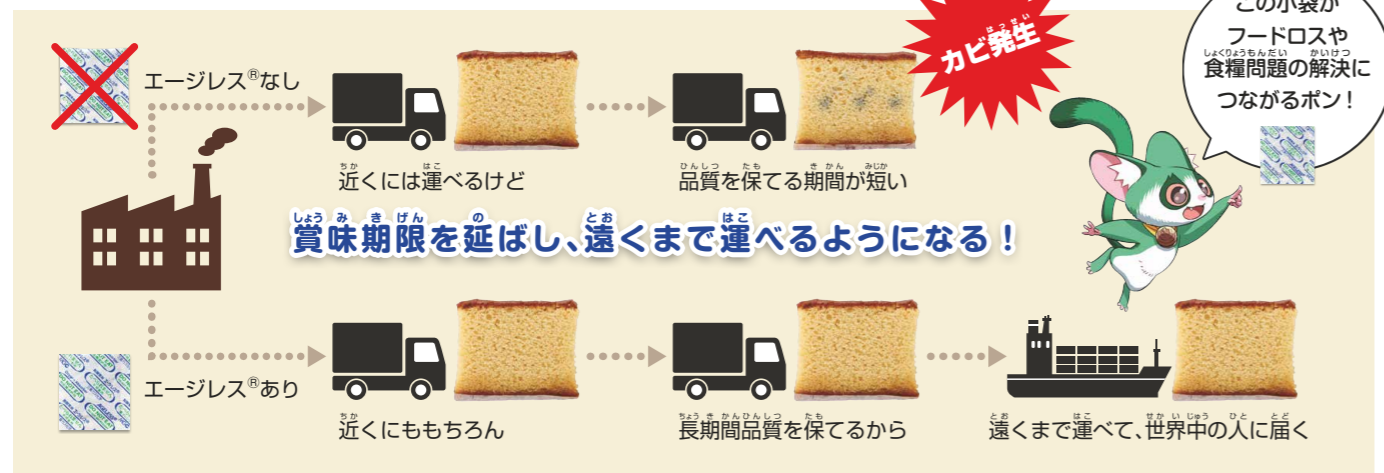
この小袋は「エージレス®」といって、よく見ると「脱酸素剤」と書いてあります。生物に酸素は必要なものですが、食品にはあまりよい影響を与えません。食品を包む袋に「エージレス®」を入れることで、包装内の空気から酸素を除去し、食品を酸素に触れないようにして、食品のおいしさを守ってくれます。食べ物を守るために「たべられません」が入っているのです。

## エージレス®は食品保存に役立っているよ！

たとえばカステラやケーキなどは時間が経つとカビが生えて食べられなくなります。酸素があると、カビが成長してしまいます。エージレス®が酸素を取り除くことで、カビの発生を抑えます。また油分などの酸化や変色なども防ぎます。また、エージレス®を入れることで食品が長持ちし、遠くの人にも届けられます。食品のおいしさと安全性を守るだけでなく、フードロスの削減や、食糧問題の解決にもつながります。

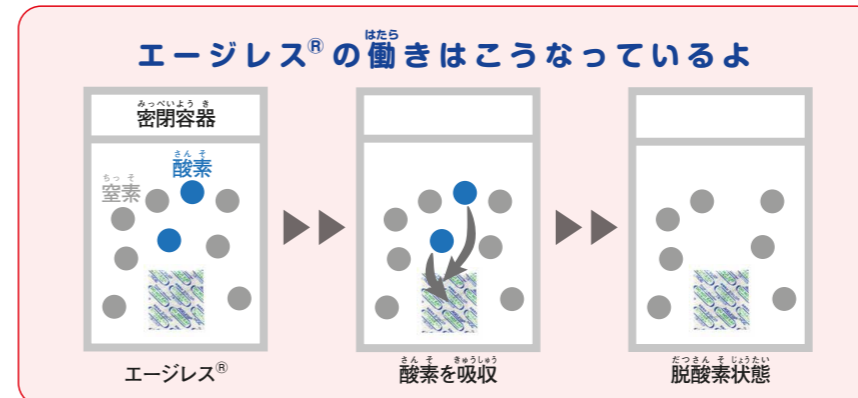
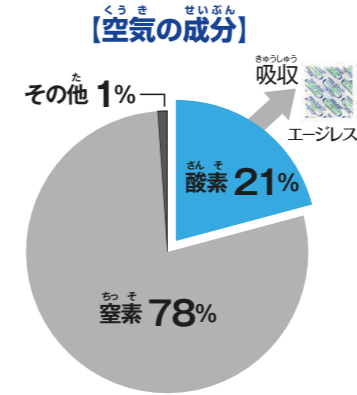


おいしさと鮮度を安全に守ります



## 酸素がなくなるとどうして鮮度が保てるの？

私たちのまわりにある空気は約80%が窒素で、酸素は約20%です。酸素は、食品のおいしさを作る成分と結びついて別の物質に変えたり、カビの発生原因となったりします。そこで、エージレス®の主成分である鉄が酸素と結びついて包装内の酸素を減らすことで、食品の鮮度を保つのです。鉄が酸素と結びつく化学反応は、使い捨てカイロと同じ原理です。



## エージレス®の種類や使い道

エージレス®には数百もの種類があります。たとえば包装のサイズや水分の有無など、用途によって選ぶ製品が異なります。食品用だけでなくたくさんの種類があり、それ以外に「医薬品用」や「工業用」もあります。医薬品の劣化や工業用金属製品のさび防止にもエージレス®が役立っています。



▶ たくさんの種類のエージレス®。世界中の国々で使われているため、さまざまな言語で「たべられません」と書かれています

## 皆さんに安心と安全を届けるために

答えてくれた人 三菱ガス化学株式会社 機能化学品事業部門 脱酸素剤事業部 営業グループ 伊藤誠悟さん

皆さんは、普段の生活でエージレス®を見かけたことはありますか？ 私は現在、東南アジア・オセアニア向けの営業担当をしています。お客様がエージレス®を使用される場面を考えて、数百種類のラインアップからお客様に合ったエージレス®を提案しています。その際、効果だけでなく、使用上の注意点を丁寧に説明することを大切にしています。

お店でエージレス®入りの製品を見つけたときには、大きなやりがいを感じます。これからも世界中にエージレス®を提供することで、食品・医薬品・工業製品の品質を守り、世の中に安心と安全を届けていきたいと思っています。これから、皆さんが生活の中でエージレス®を見かけたら、「これが安心と安全を守っている」と思っていたらうれしいです。

## 脱酸素剤と乾燥剤ってどう違う？

せんべいや海苔など、パリパリ、サクサクした食感の食品には乾燥剤の小袋が入っていることがあります。脱酸素剤が酸素を取りのぞくのに対し、乾燥剤は水分を取りのぞきます。



## エージレス®の列車が走ったよ！

三菱ガス化学の工場がある岡山県倉敷市で運行している水島臨海鉄道の列車が、エージレス®のデザインで走行しました。市民に広くエージレス®を知ってもらおう機会になりました。



エージレス®柄のグッズがあるんですよ。スマホケースやクリアファイルがお気に入りです！

