

長期保存パン ロングキープブレッド

LONG KEEP BREAD

すぐ食べられて、
おいしい!

賞味期限 5 年

常温で5年の保存を可能としました。
そして、その風味食感がそこなわれない
のが最大の特長です。

やわらかいソフトパン

長年の研究を重ねた製法は、たいへん口
どけと喉ごしの良い食感を実現し、長期
間維持します。

パンの劣化抑制技術

パンを充填後、袋内の空気を排出して窒
素ガスに置換した後密閉殺菌。

アルミ袋+加圧加熱殺菌

4層アルミパウチ袋の使用で、経年劣化
に耐え、遮光性があり、酸素を全く透過
しない袋を使用。

原材料に大豆を使用

大豆粉が入ることにより、ビタミンEや
ミネラルも豊富で、血液や筋肉を作るた
めの主成分をとることができます。



災害時の備蓄用や 山のぼりなどの携帯食に



たとえば被災初期段階には「すぐ食べられる食品」が求められます。調理が一切不要で、パッケージを開けばすぐ食べられる上、味も食感も備わっているような食品が、危機的環境下で体力はもちろん、精神力をも維持させるのです。

そうした意味からパンは、最もニーズの高い主食分野の備蓄食品といえますが、保存加工にもまして本体品質の劣化抑制が難しく、備蓄用といえば乾パンやマフィンなど一部に限られていました。

このロングキープブレッドはソフトパン。長年の研究による製法で、その本来の味とふんわりした食感を維持したまま5年間の長期保存が可能です。エネルギーは1本で約444kcalの高カロリーをもち、アルミ包装でゴミも少なく、備蓄用食品としての要件を完全に備えています。

新含気調理システム — 21世紀をリードする食の新技术 —

新含気調理システムにより、袋を鍋として考えて、袋の中で調理し、連続して殺菌が出来ます。こうして出来た商品は家庭料理の味をそのまま封じ込め、常温で5年の保存を可能としました。そして、その風味食感がそこなわれないのが最大の特長です。

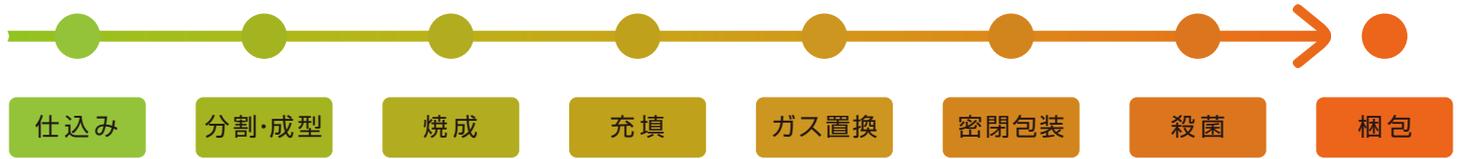
このことにより、常温での流通・保管・販売を可能としました。



新含気調理食品(連続充填)



新含気調理食品(調理・殺菌)



製品名	ロングキープブレッド (長期保存パン)
原材料	小麦粉、大豆粉、植物油脂、砂糖、フードスターチ、液糖、増粘多糖類、パン酵母、食塩、V C (原材料の1部に小麦、大豆を含む)
包装形態	レトルト袋 縦280×横130(mm) 材質:PET・アルミ・ナイロン・PP
梱包形態	ダンボール (50袋入) 509×359×196(mm) 重量約5.5kg
栄養成分 (100g中)	エネルギー 444kcal / たんぱく質 10.9g、脂質 13.9g、炭水化物 69.0g、ナトリウム 220mg
賞味期限	常温で5年

賞味期限設定根拠

虐待(加速度)試験	38°Cで2010年11月1日～2012年3月13日(517日間)保管 アレニウスの式により3, 8倍の期間(1964日、5.3年)に相当
保存試験・無菌試験	(財)日本食品分析センターによる検査(第11101667001-01号、第12038733001-01号) 保存試験:35°C 平成22年10月12日～平成22年10月26日 検査結果 一般生菌数 300以下
定量分析	38°Cで2010年11月1日～2012年3月31日保管 pH 5.9 / 酸価 1.1 / 過酸化価 0.5
官能試験	38°Cで2010年11月1日～2012年3月31日保管 色・味・風味・食感・外観いずれも正常

日本フードマテリア株式会社

〒189-0011 東京都東村山市恩多町4丁目28-30
TEL 042-396-5654 / FAX 042-396-5654
ホームページ <http://food-material.co.jp/>

