

独断

注目商品

REVIEW

開封するまでお米の鮮度を守る 真空パック成型を高速自動化！

米穀真空包装成型機

⑤ 高速全自動成型機

VP-100



■お問い合わせ
株式会社マルタカ
〒540-0027
大阪府大阪市中央区錦屋町 1-1-7
TEL：06-6946-0070 FAX：06-6946-6565
<http://www.marutaka-pax.co.jp>

精米したての品質をそのままに

お米のおいしさにこだわる人が巷に増えてきている。出荷後のお米の品質の維持というのは、直売であっても、その他の取引でも気にかかるところである。できれば、精米したての品質をそのまま届けられればと願わない生産者はいないだろう。

その解決策になるのが、冬眠米と称する炭酸ガス封入密着包装法であったり、真空パックであったりするわけだ。なかでも真空パックは、

米袋に脱酸素剤を封入すれば、家庭でも簡単に実現できる包装形態である。近年は、お米の直売もシェアが広がり、出荷側では短時間で真空化できる手動式の真空脱気機なども普及している。いずれも手作業で行なうため、精米・計量、真空脱気包装と手間や人件費がかかるが、長期保存用、備蓄用と銘打って限定数を販売する手法が一般的だった。

真空パックを量産できる体制に

そこで、今回紹介するのは全自動

で真空パック包装を行なえる「バツクマスターVP-100」である。既存の計量包装機と連結して調整すれば、精米、計量、真空成型までの一連の作業を全自動で高速化することができ。コメは真空包装することで、空気との接触が遮断され、精米出荷後の鮮度と品質の保持を可能にする。もちろん、防虫や防カビの効果もある。

仕上がりは、袋に入ったお米を振動させながら脱気するので、きれいな形になる。オプションでガス置換装置が装着できるので、鮮度維持効果を高める窒素ガス充填や殺菌効果の高い炭酸ガス充填なども同時に対応可能である。能力は1分間に5〜6袋、1〜10kgの多様な容量の袋サイズに適應する。

商品化したのは米袋メーカーの(株)マルタカだ。以前より真空パック用の商品も扱っており、おいしいお米への消費者ニーズとお米の鮮度保持への関心の高さに注目してきた。真空パック専用の米袋の売れ行きも好調なことから、真空包装がスタンダードな包装形態として需要を拡大するのではないかと睨んでいる。

経営体ごとの水田経営面積が増えることによって、取り扱うお米の量がこれからも確実に増えていくだろう。

う。乾燥調製施設の能力も重要だが、保管倉庫の大きさも問題になりつつある。これまでは出荷から飲食店や消費者の手に渡るまでの鮮度保持が注目されていたが、生産側でも計量包装までの作業を一気に済ませることで、その都度、精米・包装する手間を削減できる効果も得られるだろう。マーケットの顧客満足に因應する一手としても真空パック化の需要には注目したい。(加藤祐子)



▶お米の鮮度を保ち、防虫・防カビにも効果を発揮する真空包装用の高機能袋。新開発の特殊フィルムにより、ピンホールしにくくなっている。銘柄の追加印刷も可能。

■仕様緒元

機体寸法	幅 810 × 奥行 610 × 高さ 1,500 mm (搬出ローラー除く)
重量	約 200 kg (キャスト付)
ユーティリティ	電源 3 相 AC200V・10A エア (空気圧 3~6kgf)
包装区分	純正ラミネートフィルム
真空可能袋	米袋 1 kg~10 kg袋
封印用ラベル	純正ラベル直径 38 mm透明
本体カラー	標準色：フランボワーズ、 ベビーブルー 化粧パターン：ゼブラ柄、 レパード(豹)柄