

ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์ (ตรา ซาโต้) (ผลิตภัณฑ์ดูดออกซิเจนที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) Oxygen Absorber (SATO Brand)

อะไรคือ ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์

ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์ ทำจากการผสมทางเคมี โดยมีส่วนประกอบคือ Iron Oxid Powder ซึ่งจะดูดออกซิเจนที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุอย่างปลอดภัย เป็นสารที่ไม่สามารถรับประทานได้ และไม่มีอันตรายอะไรหากรับประทานเข้าไป ไม่มีแก๊สและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ไม่ดูดเอาสี กลิ่น และรสชาติของอาหารให้หายไป

ทำไมต้องใช้ ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์ ตรา ซาโต้

เป็นที่ทราบกันดีว่า ออกซิเจนเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้อาหารที่เราผลิตแล้วบรรจุลงในภาชนะบรรจุที่คิดว่าเลือกสรรดีที่สุดแล้ว แต่ก็ยังคงมีออกซิเจนหลงเหลืออยู่ในภาชนะบรรจุอยู่ดี จึงเป็นสาเหตุให้สี กลิ่น และรสชาติของอาหารเปลี่ยนไป และอาหารก็จะเริ่มเหม็นหืน ขึ้นรา เน่าเสีย

เราจึงจำเป็นต้องเลือกใช้ **ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์** เพื่อดูดออกซิเจนที่หลงเหลืออยู่ในภาชนะบรรจุให้หมดหรือเหลือให้น้อยที่สุด โดยต้องเลือกให้เหมาะกับประเภทของอาหารและประเภทของภาชนะบรรจุที่ใช้

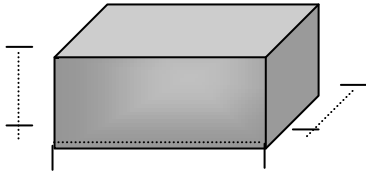
ประโยชน์ของ ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์ ตรา ซาโต้

- ★ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร - คงสภาพสี - กลิ่น - รสชาติอาหาร ให้เหมือนผลิตใหม่จากเดิมเพิ่มอีก 4 เท่า
- ★ ลดและป้องกันการเกิดจุดดำ เชื้อรา จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ★ ช่วยลดการเหม็นหืนจากน้ำมันและไขมันในกระบวนการผลิต
- ★ ลดและป้องกันอาหารไม่ให้เน่าจากความชื้นของอาหารเอง หรือความชื้นจากรอบ ๆ ภาชนะบรรจุ
- ★ ป้องกันการเกิดมอด แมลง ในข้าวสาร ถั่วและธัญพืช ต่าง ๆ
- ★ ลดการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางชนิด เช่น วัตถุกันเสีย , สารฟอกขาวและสาร BHA , BHT, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ , โซรเบตและเบนโซเอต ทำให้อาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น

อาหารที่ควรใช้ ออกซิเจน แอบซอร์เบอ์ ตรา ซาโต้

- ข้าวสาร เมล็ดถั่วต่าง ๆ และผลิตภัณฑ์จากข้าว (ป้องกันการเกิดมอดและแมลง)
- ผลิตภัณฑ์การเกษตร, ธัญพืช, สมุนไพร
- แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง
- ขนมอบเคี้ยว, ผลไม้อบแห้ง, ผลไม้แปรรูป
- ขนมหั้วพระจันทร์, เปียะ, โมจิ, เต้าส้อ
- อาหารที่ผ่านกรรมวิธีรมควัน , อาหารแห้ง
- ชา, กาแฟ, เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส
- ยา, วิตามิน, อาหารเสริม
- อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข, นก, แมว

วิธีตรวจวัดปริมาณออกซิเจน ที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ



วัดรอบภาชนะบรรจุ (เป็นเซนติเมตร)

= ความลึก (คูณ) ความกว้าง (คูณ) ความสูง

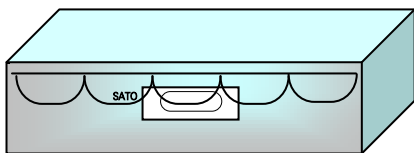
= (ลบ) น้ำหนักสินค้า (เป็นกรัม) (คูณ) 21 %

➤ จะได้ปริมาณออกซิเจนที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ (เป็นซีซี)

ตัวอย่าง : 5 ซม. x 12 ซม. x 15 ซม. - 500 กรัม x 21% = 84 ซีซี

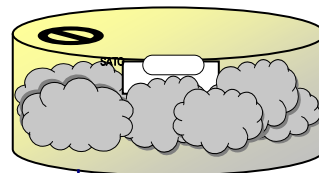
∴ จะต้องใช้ ออกซิเจน แอปซอร์เบอร์ ขนาด 100 ซีซี

วิธีการวาง SATO ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



สำหรับภาชนะที่มีถาดรอง

ให้วาง SATO อยู่ใต้ถาดรองอาหาร



สำหรับภาชนะที่เป็นทรงกลม

จะวาง SATO ล่างสุดหรือบนสุดของอาหาร

ผลการทำสอบ SATO กับขนมปัง ระยะเวลา 14 วัน



ขนมปังที่ไม่ได้ควบคุมด้วย SATO
จะเกิดเชื้อราใน 4 วัน



ขนมปังที่ควบคุมด้วย SATO
ผ่านไป 14 วัน ยังคงความสด ใหม่

SATO มีกี่ขนาดและบรรจุอย่างไรบ้าง

ขนาด (ซี.ซี.)	ความสามารถในการดูดซับ ออกซิเจนที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ	การบรรจุ	รวมจำนวนช่อง (ต่อลัง)
30 c.c.	30 c.c.	300 ช่อง x 20 แพ็ค	6,000
50 c.c.	50 c.c.	200 ช่อง x 20 แพ็ค	4,000
100 c.c.	100 c.c.	200 ช่อง x 15 แพ็ค	3,000
200 c.c.	200 c.c.	100 ช่อง x 15 แพ็ค	1,500
300 c.c.	300 c.c.	80 ช่อง x 15 แพ็ค	1,200

วิธีการนำ SATO ไปใช้ควรทำดังนี้

1. ไม่ควรใช้มีด กรีดกล่องที่บรรจุ SATO เพราะมีดอาจจะไปโดนถุงที่บรรจุช่อง SATO ได้
2. ตรวจสอบถุงที่บรรจุ SATO จะต้องดูแน่น ถุงจะต้องไม่บวมหรือพองเพราะมีอากาศเข้า **ห้ามนำมาใช้ (ตรวจดูสาเหตุว่าทำไมมีอากาศเข้าไปในถุงได้)**
3. หากนำ SATO มาใช้ไม่หมดควรนำส่วนที่เหลือใส่เก็บในถุงแล้วรัดอากาศออกให้หมดและนำไปซีลปิดภายในครึ่งชั่วโมง เพื่อเก็บไว้ใช้ในคราวต่อไป ส่วน SATO ที่นำออกมาจากถุงเพื่อไปใช้ควรบรรจุให้เสร็จภายใน 3-4 ชั่วโมง
4. การเก็บ SATO ในกรณีที่ยังไม่เปิดกล่องใช้ ควรวางบนสิ่งของที่ยกสูงจากพื้นประมาณ 15 ซม. เพื่อไม่ให้มีความชื้นและควรเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกหรือที่แดดส่องไม่ถึง

