

# 鮮魚輸送用 脱水シート ピチット®シート

## 浸透圧脱水輸送

ピチットによる浸透圧脱水輸送は、輸送中に魚からじわじわ出てくるドリップを、水あめの浸透圧で適度に脱水しながら輸送する衛生的な方法です。

### 遠隔地からの大量発送



### 刺身材の流通広域化



### 「浸透圧脱水輸送」のメリット

#### 生産者

- 水切り時間の短縮、流通圏の拡大
- 生産者ブランドの確立

#### 卸売業

- 着荷品質の向上、製品の安定

#### 小売店

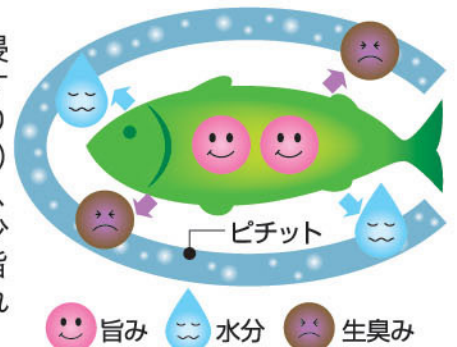
- 保存性向上、色目向上
- ドリップ・臭いのクレーム減少

#### 消費者

- 生臭みの減少、旨み濃縮
- 火のとおり、味のしみこみ良い

### ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み

- ピチットは、食品用半透膜(ポリビニルアルコールフィルム)の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分(遊離水)や生臭み成分(アンモニア、トリメチルアミンなど)は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分(アミノ酸、核酸など)は、半透膜を透過できず素材(肉・魚)に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより素材(肉・魚)の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



## 鮮魚輸送用ピチット®商品 ラインナップ

## ●01シリーズ (弱め)

規格名	サイズ	入数	用途例
01M	50×35cm	200枚	鮮魚フィレ用途 (弱め)
01T	45×25cm	300枚	
01S	35×25cm	400枚	
01ミニ	25×17cm	800枚	
01ミニミニ	18×13cm	1600枚	
01ミニミニY	26×9cm	1600枚	

## ●03シリーズ (強め)

規格名	サイズ	入数	用途例
03L	70×50cm	100枚	鮮魚フィレ用途 (強め)
03M	50×35cm	200枚	
03F	50×30cm	250枚	
03T	45×25cm	300枚	
03S	35×25cm	400枚	
03ミニ	25×17cm	800枚	

## ●加工実績

用途例	魚種等
鮮魚フィレ	タラフィレ、アブラカレイフィレ 秋鮭フィレ、銀鮭フィレ サバフィレ、タイフィレ
生開き輸送	アジ生開き、サバ生開き サンマ生開き、ホッケ生開き
切り身輸送	塩ダラ切り身、秋鮭切り身
刺身輸送	マグロサク、ホタテ、ハマチフィレ タイフィレ、ヒラメフィレ サンマフィレ、アジフィレ イワシフィレ、サヨリ ※一部ルイベ(冷凍刺身)のケースあり

## 使用上の注意

- 脱水は、冷蔵温度帯(0℃~5℃)で行ってください。
- ピチットは、食べられません。調理の際は、必ずピチットを外してください。
- ピチットは、使い捨てです。再使用はできません。
- ピチットを切ったり、内容物を出したりしなしてください。
- 水あめの性質上、若干着色することがありますが、脱水性能上は支障ありません。
- 電子レンジなど高温下では使えません。

## 保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、しっかりチャックを閉めてください。

## 廃棄方法

- ピチットに使われている材料は、可燃性であり、燃やしても有害物質は発生しません。
- 廃棄にあたっては、国や地方自治体の定める分類に従ってください。

ピチットは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

ピチットホームページ <http://www.pichit.info/>

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

**okamoto** **オカモト株式会社**  
食品衛生用品部 ピチット製品課

本社 東京都文京区本郷3丁目27番地12号  
電話 03-3817-4137 〒113-8710  
大阪支店 大阪府大阪市中央区系屋町2丁目4番6号  
電話 06-4793-8508 〒540-0022  
福岡駐在 福岡市南区向野1丁目13番9号  
電話 092-557-2600 〒815-0035  
札幌駐在 札幌市中央区南2条東2丁目7-1 西越ビル2F  
電話 011-223-2023 〒060-0052

<http://www.okamoto-inc.co.jp/>

100K9G 10000GP