

ピチット®

浸透圧脱水加工

従来と全く違う、「風にあてない」新しい水産加工法！
酸化が少なく、柔らかく旨みのある塩干品が出来ます。

鮮度感ある一夜干し



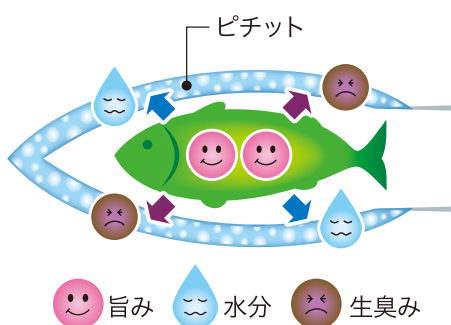
酸化の少ない加工



「浸透圧脱水加工」の特長

- | | |
|--|---|
| <p>① 旨みの凝縮
▶ 分子が大きい旨み成分を濃縮</p> <p>② 生臭み成分の除去
▶ 分子が小さい臭い成分を吸収</p> <p>③ 脂質酸化が少ない
▶ 風にあてずに脱水</p> | <p>④ 不飽和脂肪酸が残りやすい
▶ 温度、紫外線にさらさないで脱水</p> <p>⑤ 衛生的な加工法
▶ 冷蔵庫内での脱水</p> <p>⑥ 設備投資のいらぬ加工法
▶ 乾燥設備が不要</p> |
|--|---|

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海藻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。

水産加工用脱水シート ピチット ラインアップ

●標準タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
11L	70×50cm	100枚	身の薄い、脂の少ない 魚の加工 (アジ、サンマ、 カマス等)
11M	50×35cm	200枚	
11T	45×25cm	300枚	
11S	35×25cm	400枚	
11ミニ	25×17cm	800枚	
11ミニミニ	18×13cm	1600枚	

●高吸収タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
21L	70×50cm	100枚	身の厚い、脂の多い 魚の加工 (サバ、ホッケ、 甘鯛、レンコ鯛、 イカ等)
21M	50×35cm	200枚	
21T	45×25cm	300枚	
21S	35×25cm	400枚	
21ミニ	25×17cm	800枚	

●加工実績

商品分野	魚種例
一夜干し等 (塩、魚醤など)	アジ、サバ、サンマ、ニシン、レンコ鯛、 イワシ、カレイ各種、コマイ、 ホッケ、イカ、赤魚、イボ鯛、鯛、 フグ、カサゴ、キンキ、シシャモ、 カマス、サヨリ、甘鯛、金目鯛、 のど黒、イサキ、キス、カワハギ、アユ
漬け魚等 (味噌、粕など 各種味付け)	サワラ、メロ、タラ、アジ、サバ、 ギンダラ、イカ、サンマ
脱水処理	刺身の解凍、焼き魚の前処理、 カラスミ、フグのしぼり、タコ、蛤
切り身、魚卵	秋鮭切り身、タラ切り身、 タラコ、明太子、ウニ
生珍味	タコ、フグのメンタイ風味、イカ塩辛
刺身、ルイベ	サンマ、ホッケ、鮭、イカ、 アジ、サバ、イワシ、サヨリ
燻製	紅鮭、サバ、サーモン、 イワナ、ニジマス、ヤマメ

使用上の注意

- 脱水はチルド～冷蔵温度帯で行ってください。
- ピチットは食べられません。ピチットを外してから調理してください。
- ピチットは使い切りです。再使用はできません。
- ピチットを切ったりせず、そのままご使用ください。
- 製造上、水あめ成分や周囲のシール部分が黄変することがありますが、品質には問題ありません。
- ピチットを電子レンジやオーブンなどで加熱しないでください。

保管上の注意

- ピチットは直射日光を避け涼しい所に保管してください。
- 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

- ピチットはプラスチック製品ゴミです。自治体の区分に従って捨ててください。

品質表示

材 質：ポリビニルアルコールフィルム、糊料、食用糖類、アルコール類

ピチットホームページ <https://www.pichit.info/>



オカモト株式会社

URL: <https://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社

〒113-8710 東京都文京区本郷3丁目27番12号

TEL 03-3817-4137

大阪支店

〒540-0022 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号

TEL 06-4793-8508

福岡営業所

〒815-0035 福岡市南区向野1丁目13番9号

TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所

〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目15番2号 栗林ビル7階

TEL 011-223-2023