



# 鮮魚輸送用 脱水シート

# ピチット®

## 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

#### 小売店

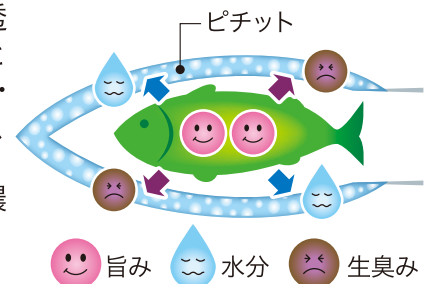
- 保存性向上、色目向上
- ドリップ・臭いのクレーム減少

#### 消費者

- 生臭みの減少、旨み濃縮
- 火のとおり、味のしみこみ良さ

### 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草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。



## 鮮魚輸送用脱水シート ピチット ラインアップ

### ●01シリーズ (弱め)

規格名	サイズ	入数	用途例
01M	50×35cm	200 枚	鮮魚フィレなど (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	

### ●03シリーズ (強め)

規格名	サイズ	入数	用途例
03F	50×30cm	250 枚	鮮魚フィレなど (強め)
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、鯛フィレ
生開き	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	塩ダラ切り身、秋鮭切り身
刺身	マグロサク、ホタテ、ハマチフィレ、 鯛フィレ、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/>



## okamoto 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