

LONG KEEP BREAD

長期保存パン
ロングキープブレッド

- 賞味期限5年
- コッペパンタイプ
- パンの劣化抑制技術
- アルミ袋＋加圧加熱殺菌

実現しました！
すぐ食べられて、
美味しい！
備蓄用パン

たとえば被災初期段階には「すぐ食べられる食品」が求められます。調理が一切不要で、パッケージを開ければすぐ食べられる上、味も食感も備わっているような食品が、危機的環境下で体力はもちろん、精神力をも維持させるのです。そうした意味からパンは、最もニーズの高い主食分野の備蓄食品といえますが、保存加工にもまして本体品質の劣化抑制が難しく、備蓄用といえば乾パンやマフィンなど一部に限られていました。

当社のロングキープブレッドはコッペパン。長年の研究による製法で、その本来の味とふんわりした食感を維持したまま5年間の長期保存が可能です。エネルギーは100g当たり444kcalの高カロリーをもち、アルミ包装でゴミも少なく、備蓄用食品としての要件を完全に備えています。



原材料	特定原材料	包装形態	食品の特徴
小麦粉 大豆粉 植物油脂 砂糖 フードスターチ 果糖液糖 増粘多糖類 パン酵母 食塩	小麦 大豆	レトルト袋 縦 280×横 130 (mm) 材質：PET・アルミ・ ナイロン・PP 梱包形態 ダンボール(50袋入) 520×340×180 (mm) 重量 約5.5kg	ロングキープブレッドは小麦粉と大豆粉によって作られています。長年の研究を重ねた製造方法は、たいへんロドけと喉ごしの良い食感を実現し、長期間維持します。 長期保存加工の特徴 1. 4層アルミパウチ袋の使用 経年劣化に耐え、遮光性があり、酸素を全く透過しない袋を使用。 2. 窒素置換包装 パンを充填後、袋内の空気を排出して窒素ガスに置換した後密閉殺菌。

栄養成分(100g中)	製造工程	賞味期限
エネルギー 444kcal たんぱく質 10.9g 脂質 13.9g 炭水化物 69.0g ナトリウム 220mg	<pre> graph LR A[仕込み] --> B[分割・成型] B --> C[焼成] C --> D[充填] D --> E[ガス置換] E --> F[密閉包装] F --> G[殺菌] G --> H[梱包] </pre>	常温で 5年

賞味期限設定根拠	虐待(加速度)試験	当社所定保管場所にて38℃保管 2009年6/1～2010年10/31(518日間) アレニウスの式により3.8倍の期間(1968日)に相当	開発元 株式会社 光和 〒673-0093 奈良県五條市田園2-36-1 販売店
	保存試験・無菌試験	岐阜県産業技術センター 産セ第3号の186 保存試験：35℃ 平成22年10月12日～平成22年10月26日 無菌試験：平成22年10月26日 陰性	
	pH試験	38℃保管 平成21年6月1日～平成22年10月31日 pH5.7 平成22年10月4日製造 pH5.9	
	無菌試験	38℃保管 H21年6月1日～H22年10月31日 無菌試験：平成22年11月22日 陰性	
	定量分析	38℃保管 H21年6月1日～H22年10月31日 酸価2.9 過酸化物価5.6meg/kg 平成22年10月4日製造 酸価1.6 過酸化物価1.7meg/kg	
	官能検査	色・味・風味・食感・外観とも異常なし	