

食品用真空パックシーラーを用いたペレット等の真空パック

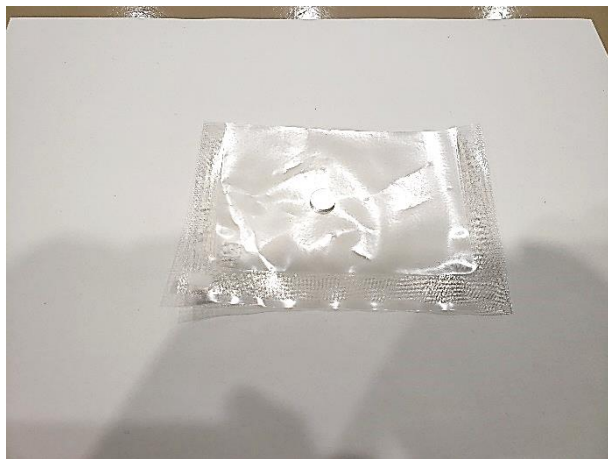
参照試料のペレット等には、グローブボックスで作製・密封するほどの厳密さは必要ないものの、長期間空気に曝されていると劣化する恐れがあるものがある。本資料では、そのような試料を食品用真空パックシーラーで真空パックし、保管するための参考情報を紹介する。

使うもの

- 食品用真空パックシーラー（例 FoodShield JP290 plus）
吸引用ノズルが付いているタイプの真空パックシーラーが良い。
ノズルが無いタイプは、エンボス加工された真空パック用の袋でないと上手く吸引できない。
- ナイロンパック（例 旭化成パックス 飛龍 KN-201）
※ FoodShield JP290 plus ではアルミラミジップもシール可能

手順

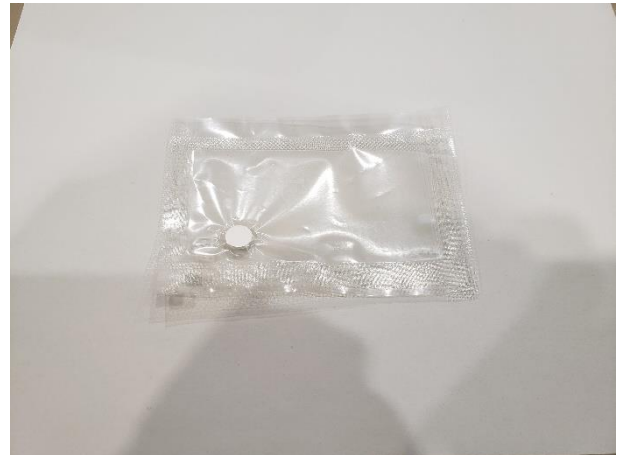
1. 試料を作製し、ナイロンパックに入れる。



2. 真空パックシーラーのマニュアルに従って、試料を入れたナイロンパックをセットする。



3. 試料の真空パックを行う。試料ホルダー等のサイズの都合でナイロンパックを切る可能性がある場合は、真空が破れるのを防ぐために、試料の周りを別のシーラー（例 富士インパルス 卓上シーラーP200 等）で井の字形に追加でシールしておく良い。



2019年12月2日 高濱