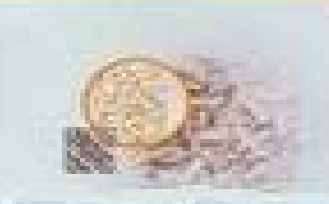
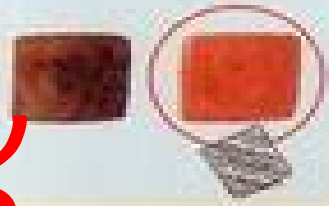
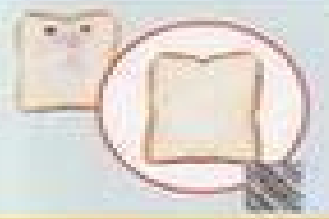


SATO

SATO - ตราชาโต

วัตถุดิบออกซิเจนที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ



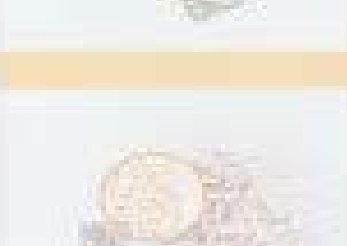
คุณสมบัติของ SATO

👉 ควบคุมการเกิดเชื้อรา



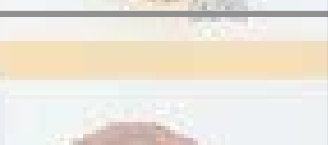
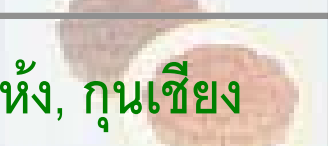
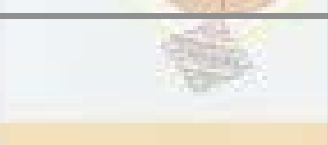
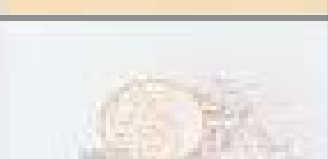
👉 ควบคุมเรื่องกลิ่นหืน

👉 ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา 4 เท่า

👉 ควบคุมไม่ให้อาหารเปลี่ยนสี



ตัวอย่างอาหารที่สามารถใช้กับ SATO

| ประเภท | ตัวอย่างอาหาร | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ขนมอบต่างๆ | เค้ก, ขนมปัง/พายกรอบ, คุกกี้, สวิสโรล, ขนมไหว้พระจันทร์ |  |
| อาหารหลัก | ข้าวสาร, ข้าวกล้อง, บะหมี่, ถั่วต่างๆ แป้งต่างๆ |  |
| พืชผักผลไม้ | ผัก/ผลไม้, เห็ดอบแห้ง, เครื่องเทศ, สมุนไพร |  |
| เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง | เนื้อ/หมูทุบ, เนื้อ/หมูสวรรค์, เนื้อ/หมูแผ่น, ปลาแห้ง, กุนเชียง |  |
| ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ | อาหารสุนัข, แมว, โค, กระบือ, นก |  |
| อื่นๆ | ยา, อาหารเสริม, นมผง, ชา, กาแฟ ฯลฯ |  |

ชนิดของภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

กับ SATO

KOP/PE KON/PE KPET/PE

KT/PE OV/PE ON/EVA/PE

PT/PE/SX²¹

PET/Al/PE

ON/Al/PE

ประสิทธิภาพการทำงานของ SATO

การทำงานของ **OXYGEN ABSORBER** ทุกชนิดจะมีประสิทธิภาพดีได้ ขึ้นอยู่กับการเลือกใช้ชนิดของภาชนะบรรจุ เนื่องจากชนิดของภาชนะบรรจุแต่ละชนิดมีการไหลและหรือการซึมผ่านของ **OXYGEN** และความชื้นต่างกัน (พิจารณาจากตารางเปรียบเทียบ)

กราฟแสดงการเปรียบเทียบระหว่างการใช้ SATO

กับการใช้การอัดก๊าซไนโตรเจน เข้าไปในภาชนะบรรจุ



หากใช้ SATO กับบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ดังกราฟเส้นที่ 5 จากจุดเริ่มต้น OXYGEN จะอยู่ที่ 20% SATO จะทำหน้าที่ดูดซับ OXYGEN ภายในบรรจุภัณฑ์ให้ลดลงในระดับที่ใกล้กับ 0%

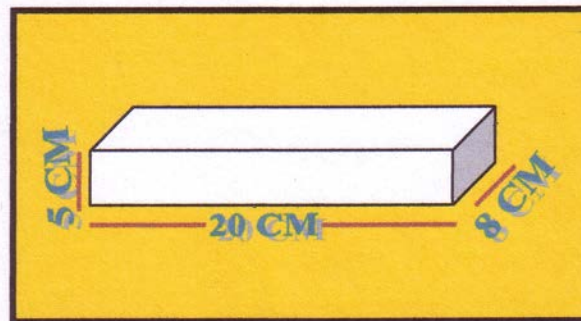
ภาพแสดงการคำนวณ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ SATO ขนาดเท่าใด วิธีคำนวณอากาศที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุอาหาร ;

(ความกว้าง X ความยาว X ความสูง) (ซม.) - น้ำหนัก (กรัม) X 21%

เช่น น้ำหนักอาหาร **400** กรัม, ขนาดของภาชนะบรรจุ =

$$(10\text{ ซม.} \times 15\text{ ซม.} \times 6\text{ ซม.}) - 400 \text{ กรัม} \times 21 \% = 105 \text{ cc}$$

ดังนั้น อากาศที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ = **105 cc.** จึงควรใช้ SATO ขนาด **100 cc.**



คำนวณความจุของออกซิเจนในภาชนะทรงกลมหรือกระป๋อง

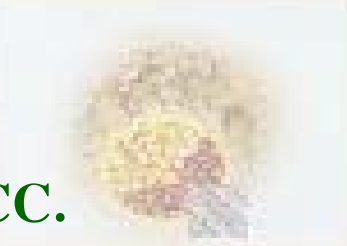
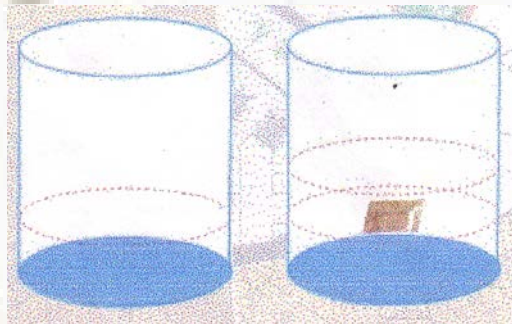
ตัวอย่าง น้ำหนักของอาหารในกระป๋อง **350** กรัม

ปริมาณน้ำ **500** ลูกบาศก์เซนติเมตร

$$(500 - 350 / 1) \times 21\% = 31.50 \text{ CC.}$$

ปริมาณออกซิเจน ที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุ คือ 31.50 CC.

ดังนั้น ควรใช้วัตถุดูดออกซิเจน ขนาด **30** CC.



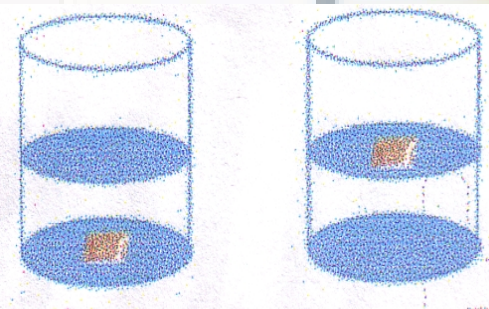
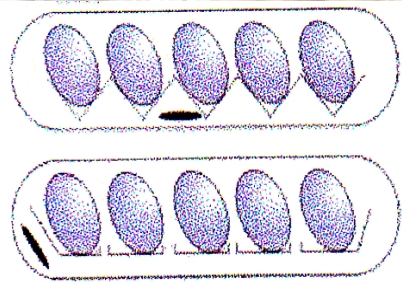
วิธีวาง SATO ลงในบรรจุภัณฑ์

การวาง SATO

การวาง SATO

สำหรับภาชนะที่มีถาดรอง

สำหรับภาชนะที่เป็นทรงกลม

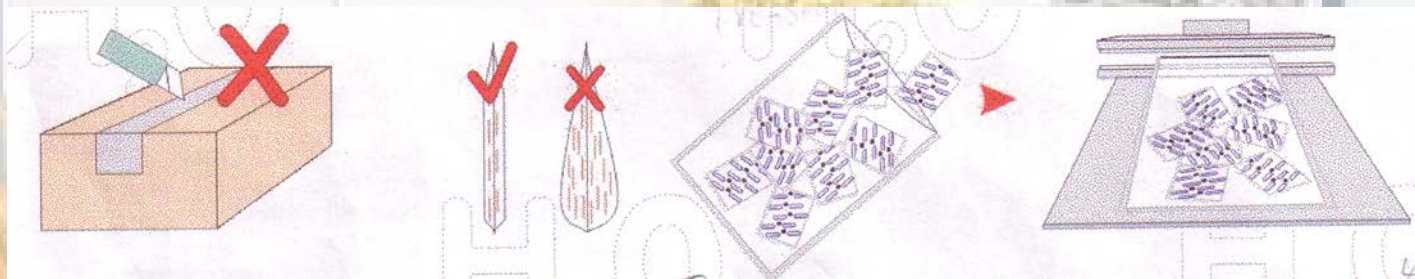


SATO จะวางอยู่ที่ถาดรองอาหาร

SATO จะวางด้านล่างสุดหรือบนสุดของอาหาร

การนำ SATO ไปใช้ควรทำดังนี้

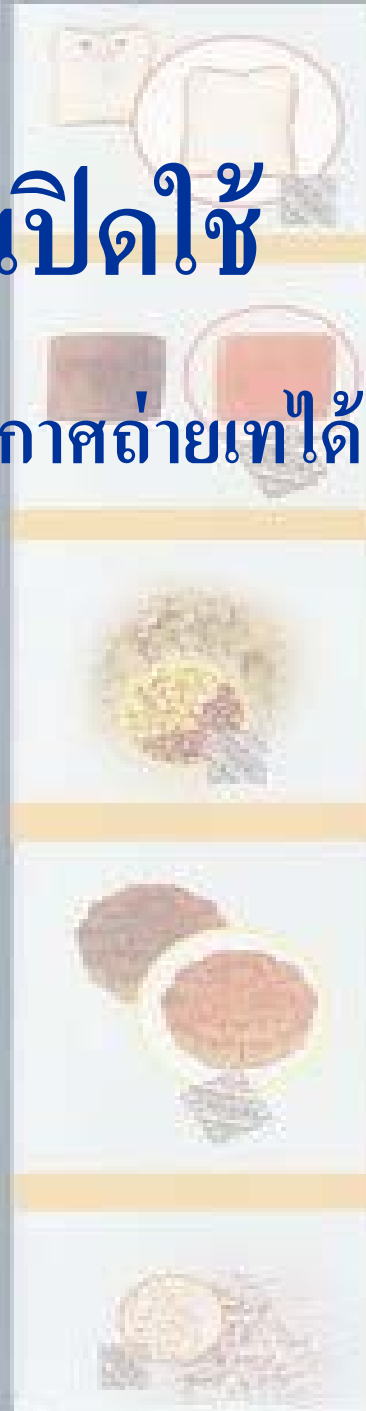
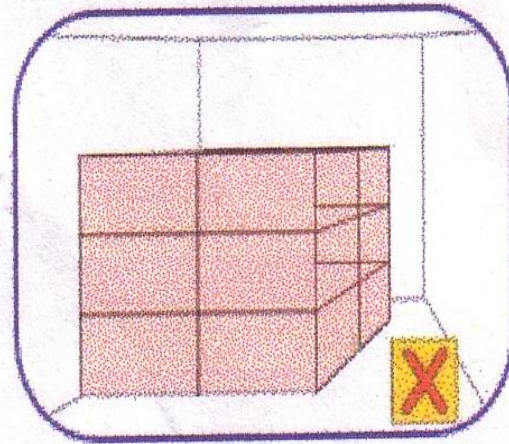
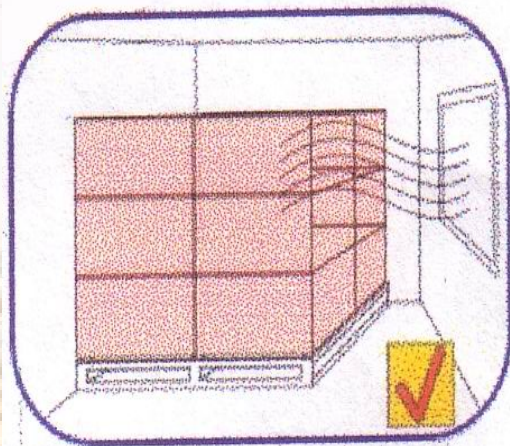
1. เวลาแกะกล่องไม่ควรใช้มีดเพราะอาจจะไปโดนถุงที่บรรจุ SATO ได้
2. ควรดูว่าถุงที่บรรจุ SATO ยังอยู่ในสภาพที่สูญญากาศอยู่ หรือ บวม
3. หากนำ SATO มาใช้ไม่หมด ควรแบ่งใช้ โดยนำถุงที่เหลือไปผนึกใหม่ (Re - Seal) เพื่อเก็บไว้ใช้ ในครั้งต่อไป



SATO

การเก็บ SATO ในกรณีที่ยังไม่เปิดใช้

ไม่ควรวางไว้กับพื้น เพราะจะทำให้ชื้น เก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเทได้
สะดวก วางบนสิ่งที่ยกสูงจากพื้นประมาณ **15 ซม.**



ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ท่านสามารถตรวจสอบอายุ ของ **SATO** จากแถบ

ตรวจวัด **Oxygen Indicator** หากยังเป็นสีชมพู

แสดงว่าคุณภาพดีมาก หากเป็นสีม่วงแสดงว่า

SATO หมดอายุ หลังจากนำ **SATO** ออกจากถุงไป

ใช้ **SATO** จะเริ่มดูดซับออกซิเจนทันที จึงควรทำ

การบรรจุให้เสร็จภายใน **3-4** ชั่วโมง