



# 16章 乾燥剤をマスターする

お菓子作りを仕事にする  
スイーツビジネススクール

*Marimo Cafe*

## この動画で学べること

**01** 鮮度保持剤とは  
(おさらい)

**02** 乾燥剤とは

**03** 乾燥剤の使い方

# 16-1 鮮度保持剤とは

# 鮮度保持剤の種類

お菓子に使う鮮度保持剤は、「脱酸素剤」と「乾燥剤」の2種類

## 脱酸素剤

容器内の**酸素**を吸収し、酸素濃度を0.1%以下にする鮮度保持剤



エージレス、キーピットなど

## 乾燥剤

容器内の**湿気**を吸収し、お菓子の乾燥を保つ鮮度保持剤



シリカゲル、ドライシートなど

# 鮮度保持剤の使用の目安

どちらを使うかは、お菓子の特性に合わせて考える

微生物の繁殖	水分活性	代表的な食品	脱酸素剤	乾燥剤	
繁殖する	1.00~0.95	パン、卵、果物、肉、魚	↑ ↓		
	0.95~0.91	シフォンケーキ、果汁、チーズ			
	0.91~0.87	スポンジケーキ、塩鮭			
	0.87~0.80	パウンドケーキ、小麦粉、豆類			
	0.80~0.75	ジャム、蜂蜜、味噌			
	0.75~0.65	ゼリー、干しエビ			
0.7以下 カビは生えない	0.65~0.60	キャンディー、キャラメル			↑ ↓
0.5以下 微生物が繁殖しない	0.50~0.40	米菓、チョコレート			
	0.40~0.30	クッキー			
	0.30~0.20	海苔、緑茶			
	0.20~0.10	コーヒー豆			
	0.10~0	フリーズドライ野菜			

基本的には...

- ① 水分活性の高い  
“しっとり系のお菓子”は  
微生物が繁殖しやすいため  
「脱酸素剤」を使い、  
ほぼ無酸素状態にする
- ② 水分活性の低い  
“サクサク系お菓子”は  
湿気から守るため  
「乾燥剤」を使う

## 16-2 乾燥剤とは

# 焼き菓子における乾燥剤の効果

1

湿気を吸収し、お菓子が湿気るのを防ぐ

2

シート状だと台紙代わりにもあり、お菓子の破損を防ぐ



## POINT

- ① 形状が色々あるので、用途に合わせて選ぶことが大切
- ② 脱酸素剤ほど神経質にならずに使える（脱酸素剤は密封しないと効果がゼロ）一方、乾燥剤は密封しなくても効果がゼロではない

## Tips

脱酸素剤と乾燥剤を併用しても良い？

併用可能だが、接触した状態だと性能が低下することがあるため、2つを接触しないようにする。また、コストがかさむため商品としては現実的でない。

# 乾燥剤の種類

	シート乾燥剤	シリカゲル	石灰乾燥剤
効果がなくなると…	<ul style="list-style-type: none"><li>• ふにゃっとなる</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 青い粒がピンクになる</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 粒状から粉末になる</li><li>• 体積が増え袋が膨らむ</li></ul>
メリット	<ul style="list-style-type: none"><li>• 場所をとらない</li><li>• 台紙代わりにになる</li><li>• カットできる</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• わかりやすい見た目</li><li>• 安価</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 外の湿度に関係なく自重の約30%吸湿</li><li>• 水分を再放出しない</li></ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"><li>• 使い終わりがわかりにくい</li><li>• 水分を再放出する</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 外気の湿度により吸湿割合が変化</li><li>• 水分を再放出する</li><li>• 食品に混入する危険</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 水に触れると発熱</li><li>• 食品に混入する危険</li><li>• 小分け商品がない</li></ul>
一般的用途	クッキー・パイ・ラスクなどの焼き菓子		海苔・煎餅・干し椎茸など

## 16-3 乾燥剤の使い方

# 乾燥剤の効果を得る「条件」

- 1 必要なサイズを選ぶ
- 2 防湿性のある袋を使用・容器の場合は封かんテープを使用する
- 3 袋はシーラーで完全に密封する（推奨）

- POINT**
- ① 条件が欠けると効果が弱まる
  - ② 袋によって防湿度合いが異なり、試してみないとわからないため販売する前に「実験」が必要
  - ③ 品質に責任を持てるなら、密封は必須ではない


# 1. サイズの選び方

 乾燥剤の商品説明に書かれている、計算式を参考に選ぶ

シート乾燥剤	シリカゲル	石灰乾燥剤
シート乾燥剤の面積 (cm <sup>2</sup> ) = お菓子の重さ (g) ÷ 1.5	お菓子の重さ (g) の 1/20 ~ 1/25 (g)	お菓子の重さ (g) の 1/10 ~ 1/20 (g)

- POINT**
- ☑ お菓子の湿気り具合により、同じgでも必要量が変わる
  - ☑ 計算式だけでなく、実際に保存試験をすることが大切

## 2. 防湿性のある袋・容器の場合は封かんテープを使用

 **適した袋とは...** 「乾燥剤対応」や「ガス袋」と記載があり、  
熱処理できる袋

 **容器の場合は...** 「円筒ケース」や「缶」などを使う場合は、  
「封かんテープ」で密封することが大切

- POINT**
- ① 袋や容器の見た目だけで、湿気らないかを確認できない
  - ② 実際に保存試験をすることが大切

### 3. 袋はシーラーで完全に密封する（推奨）

💡 袋は完全に密封するのがオススメ

- 熱処理できる袋をシーラーで溶着し密封すると、乾燥剤の力を発揮できる。
- 家庭用のクリップシーラーよりも、ショップシーラーの方が精度がよくオススメ。
- 密封しなくても、効果がゼロになるわけではない



#### POINT

☑️ どのような包装をしたら、安全と美味しさに責任を持てるか考えて行う

# 乾燥剤Q&A

## Q 乾燥剤の保管方法は？

使いかけの乾燥剤をなるべく長持ちさせるには、空気に触れさせないことがポイント。防湿性のある袋に乾燥剤を入れてシーラーで密封。缶に入れて、封かんテープで封をすると良い。この時、石灰乾燥剤と一緒に入れておくと良い。

## Q アイシングクッキーに向いている乾燥剤は？

台紙にもなるシート乾燥剤が良いでしょう

## Q クッキー缶を作るために大量生産したクッキーの一時保管に向いている乾燥剤は？

大きめの石灰乾燥剤を入れていきますよ





✓ お菓子に使う鮮度保持剤は、「脱酸素剤」と「乾燥剤」の2種類

✓ 乾燥剤の効果を得る「条件」

- ① 必要なサイズを選ぶ
- ② 防湿性のある袋・容器の場合は封かんテープを使用
- ③ シーラーで完全に密封する（推奨）



# HOMWORK

WORK  
01

クッキーを作ったら、乾燥剤ありで保存したもの・なしで保存したものを食べ比べてみよう

WORK  
02

シーラーした袋、テープ付き袋、缶などで乾燥剤の効き方に違いがあるか食べ比べてみよう