

# 知っていますか？

## 脱酸素剤

脱酸素剤は、お菓子やお餅の袋などに入っています。

**Q 脱酸素剤ってなに？**

**A 密閉容器の中の酸素を吸収するためのものです。鉄の酸化作用を応用した商品が一般的です。**



## Q 脱酸素剤の効果は？

A 酸化を防ぐことで、カビ・害虫、油脂の変質を防ぎます。



## Q 袋を開封しても効果は持続するの？

A 容器や包装を開封したり、穴が空いたりすると効果はなくなります。開封した食品は速やかに食べてください。