



乾燥防止笹抗菌+

業界初! 乾燥防止笹 抗菌+

プラス チェック付フィルムで最後まで衛生的に清潔使用できます。

ポイント1

抗菌・除菌効果

ポイント2

酸化防止効果

使用例

ポイント3

チェック付フィルム







食中毒菌対策に最適

【用途】

- 本品にはグレープフルーツ種子抽出物、カラシ抽出物が含まれています。
- 天然食品添加物です。
- 付着菌に対し抗菌性があります。
- 多様な菌種に対し抗菌性を発揮します。
- 乾燥防止効果に加え酸化防止、抗菌、除菌効果があります。
- アルコール製剤と異なり徐々に揮発し効果が持続します。
- 乾拭きにて使用下さい。水洗浄しないで下さい。洗浄すると効力を失います。



乾燥防止笹 抗菌+ クマ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工 (国内産)

LL : 31~37×8~11cm
 L : 27~32×7~9cm
 M : 23~28×6~8cm
 S : 21~25×5~7cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



乾燥防止笹 抗菌+ パンダ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工 (中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



乾燥防止笹抗菌+

[空間抗菌試験・・・使用菌種;大腸菌]

・空間抗菌試験に使用した空容器 (Blank)

・笹葉1枚を入れた実験

・笹葉3枚を入れた実験



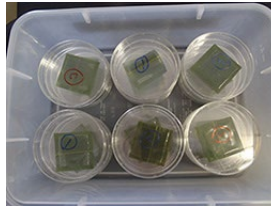
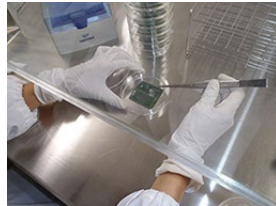
・容器内の状態;35±1℃、相対湿度90%以上、24±1時間培養



・その他の事前菌検査作業 1

・その他の事前菌検査作業 2

・その他の事前菌検査作業 3



※一般財団法人 新潟県環境分析センター様提供による。

開発者より

本品は永年お客様の多くのご要望にお応えすべく研究開発しました。

古来より、笹葉は強い抗菌性を有していることが知られており、弊社色止笹も発売以来、その性質を失わないよう製品化してまいりました。近年、食品は多様化と共に長い保存時間を求めるようになり多種多様な食中毒も報じられるようになりました。更に食卓で食するまで常温にさらされる時間も長くなり、「笹葉で食品の保存性を更に高める方法は無いか?」との多くのご要望にお応えすべく研究の結果、笹接触面の抗菌性強化はもとより特に空間菌制御に重点をおいた製品を開発しました。

お客様の要望は食材多岐にわたるため、個々の保存時間・効果を詳細に記すことはできませんが、是非一度ご用途に合わせお試しいただければと思います。

尚、本品の開発に際しまして、研究機関、添加物・包材メーカー様始め多くの方々の知見等ご協力を賜りました。

本欄をかりて厚く御礼申し上げます。

