

カット野菜の静菌に!!

エコノフレッシュ
EconoFresh

食品添加物製剤

新発売

— 優れた静菌効果で鮮度を保ちます —

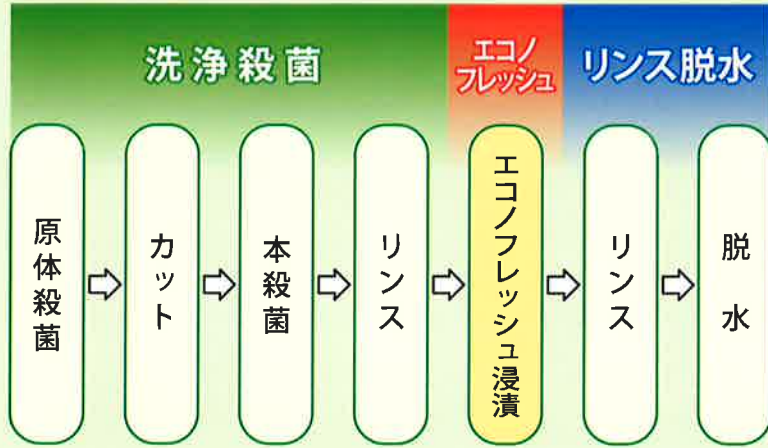
安心安全 4つのポイント

- ① 静菌作用が長時間持続!
- ② 炭酸次亜水との併用でさらに効果がUP!!
- ③ 使用時の溶液は中性。
製品だけでなく作業や環境にも優しい!
- ④ 製品の退色を防ぎます!

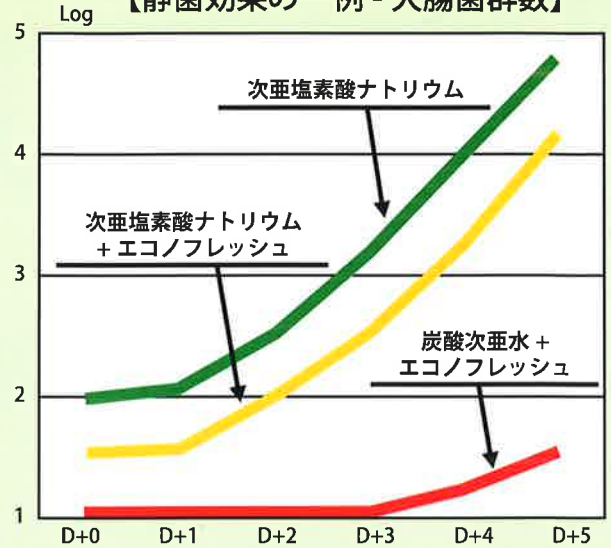
【使用例】カットねぎ・キャベツ、レタス・玉葱、キュウリ… etc.

エコノフレッシュの使い方とメカニズム

【工程例】



【静菌効果の一例 - 大腸菌群数】



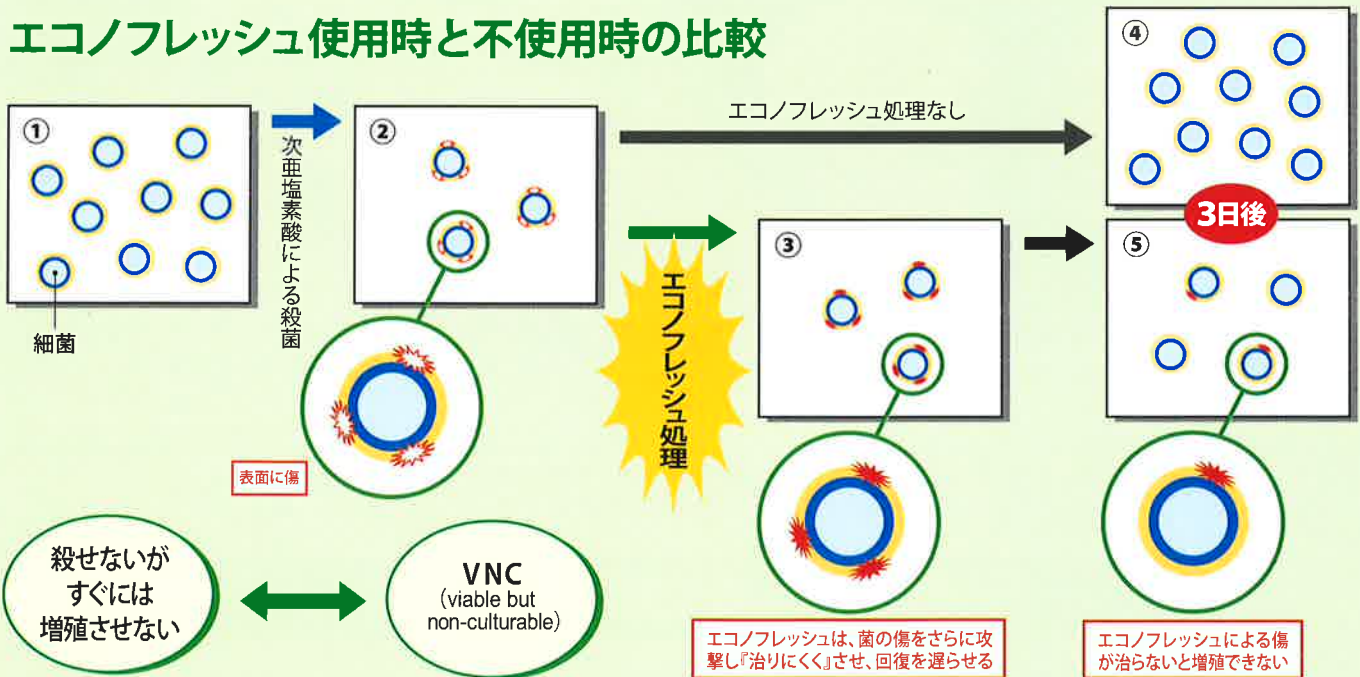
殺菌(静菌)作用のメカニズム

『殺菌』とは菌を攻撃し、「菌を殺す、もしくはダメージを与える」ということ

殺菌によりダメージを受けただけの菌は、すみやかに回復し、すぐ増殖をはじめ

エコノフレッシュは、特に「ダメージを受けた菌」の傷をさらに攻撃し、回復を遅らせる(=増殖を抑える)

エコノフレッシュ使用時と不使用時の比較



【使用上の注意】

- 指定濃度(100倍希釈)以下でご使用ください。
- 法令により使用対象食品が限られております。使用に際しては弊社担当者にご確認ください。
- 最終食品の完成前に分解または除去してください。
- 使用期限：製造後180日間
- 保管方法：直射日光を避け、冷暗所に保管してください。開封後も、密栓・遮光して保管し、なるべく早く使用してください。

■ NET : 20kg/箱

ECONOS
株式会社 エコノス・ジャパン

〒439-0012
静岡県菊川市青葉台三丁目15-1
TEL.0537-35-0667(代)
FAX.0537-35-0668
http://www.econos.co.jp/