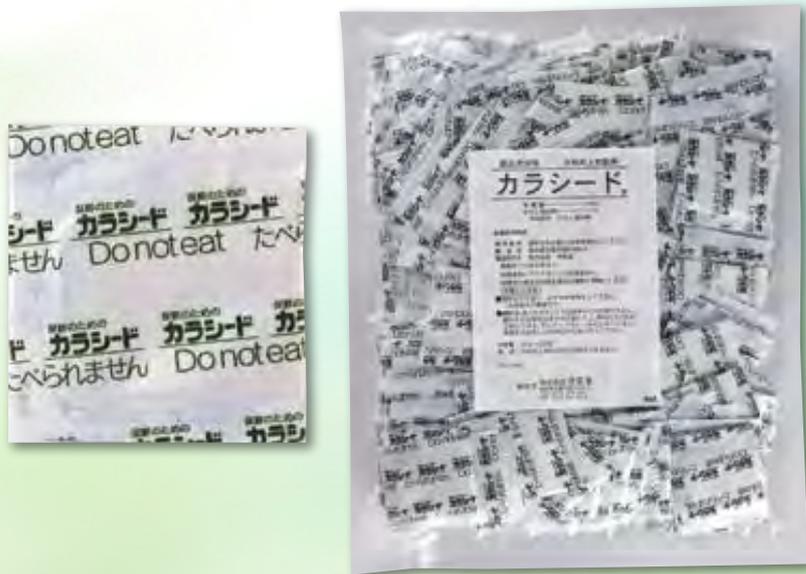




ワサビ・カラシ成分が 食材を守る決定版！カラシード



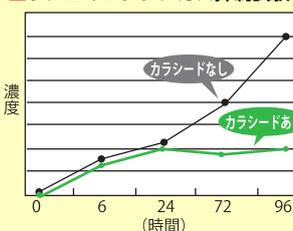
カラシードの「実用事例」

みかん、デコポン、さくらんぼ、桃、柿、ぶどう、カボス、椎茸、しめじ、ニラ、キュウリ、インゲン、小松菜、ブロッコリー、レタス、パセリ、しょうが、ブラウンマッシュルーム、パックサラダ、生そば、生麺、さつま揚げ、ちりめんじゃこ、黒にんにく、鶏卵、竹製品、ブーツ、革靴

※現在までに効果が確認されているものです。

※その他の食材にも使用可能です。お問い合わせください。

■リンゴのエチレンガス抑制試験



■さつま揚げの抗菌試験
3日後(賞味期限日)

試験項目	結果
カラシードなし	一般生菌 1.0×10^3
カラシード RF	<10

5日後(賞味期限より2日後)

試験項目	結果
カラシードなし	一般生菌 2.0×10^4
カラシード RF	<10

みかんの防カビ効果



カラシードなし/9日後



カラシードあり/9日後

ぶどうの保鮮効果



カラシードなし/6日後



カラシードあり/6日後

おもちの防カビ効果



カラシードなし/14日後



カラシードあり/14日後

カラシードは対象物により、濃度が変わります！

使用事例 (一例)

生蕎麦・生麺 / 卵	RT
おもち	RO
みかん / 椎茸	RJ
デコポン / ニラ / さつま揚げ	RF
さくらんぼ / 桃 / ちりめんじゃこ	RC

食材の種類とパッケージ形態に合わせて濃度のご提案をいたします。

お問い合わせ



株式会社昭和商事
SHOWA SHOJI CO.,LTD

神奈川県相模原市緑区三ヶ木 614-1

TEL 042-784-1183

FAX 042-784-1410

Web

<https://showa-s.net/>
お問い合わせ

