

Powers!

ワサガード1個で、3,000ℓの

大型冷蔵庫に効果を発揮します!



ワサガードの抗菌成分は ワサビやカラシの辛味成 分と同じ、アリルイソチオ シアネートです。

強い抗菌力とすぐれた消臭能力で冷蔵庫内の食材をしっかりガードします。

※ 冷蔵庫内はもちろんですが、保存庫やお寿司のネタケース、ケーキなどのショーケースなど、臭いと菌が心配な場所には、どこでもご使用いただけます。



7

大腸菌・黄色ブドウ球菌に対する抗菌力試験

(株)東洋環境分析センター調べ

①抗菌試験 抗菌力

WasaGuard®

	ワサガード あり	ワサガード なし
大腸菌	< 10	3.9×10 ³
黄色プドウ球菌	<10	5.4×10 ³

菌液を塗抹した培地を ワサガードを入れた密 閉容器と入れていない 密閉容器にそれぞれ保 存し、24時間後の菌の 集落数を数えました。

②拭き取り試験

	ワサガード あり	ワサガード なし
大腸菌	<10	4.1×10 ³
黄色ブドウ球菌	<10	5.0×10 ³

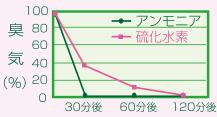
密閉容器の内側に菌液を塗り、ワサガードを入れたもの、入れないもの、それぞれの24時間後の容器内の菌数を比較しました。

※<10は菌が検出されなかったことをさします。

2

消臭力

アンモニアと硫化水素に対する消臭力



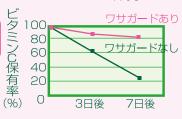
高い消臭効果で冷蔵庫内を無臭にし、 食材間のニオイうつりをなくし、素材 そのものの風味を守ります。

※アンモニアと硫化水素は冷蔵庫内で発生する 食品臭を構成している悪臭成分です。

3

保鮮力

野菜や果物の鮮度を保ち ビタミンCを長く保持します。



●ほうれん草のビタミンC保有率

魚や肉の鮮度も保ちます。





●冷蔵庫内(約10℃)で48時間保存

効果期間	約30日〜40日(使用範囲や、扉の 開閉頻度などで変わります。)中身の ゲルが徐々に減っていきます。お取り 替えラインが効果期間の目安です。
効果範囲	3,000 ℓ の冷蔵庫に1個 (小型冷蔵庫用500 ℓ に対応のワサ ガードもあります。)
主成分	アリルイソチオシアネート、植物抽出物、 ゲル化剤
内容量	350g



お刺身

神奈川県相模原市緑区三ヶ木 614-1

10 042-784-1183 **40** 042-784-1410

Web https://showa-s.net/ お問い合わせ

●冷凍室には使用できません。
一川水土には区川しているとい
専用の「冷凍室用ワサガード」
たるは四ノギナい

●殺菌剤ではありませんので 食品は決められた品質基準 を守ってご使用ください。

入 数	12ケ入×4
	4944708323503
I T F⊐ード	14944708323500

ワサガード業務用 冷凍室用



特長

業務用ワサガード冷凍室用(350g)

- ② 塩素吸着剤により、塩素臭をゲルの中に吸着させるので氷が美味しくなります。
- 3 嫌な臭いを中和し、強力に消臭します。
- ₫ 植物成分を主成分としておりますので安心して、お使い頂けます。
- **⑤** 特に野菜や果物はみずみずしさがぐーんと長持ちし、シャキっとした状態が長く続きます。 鮮度が長持ちするので、捨てる食材を減らすことが出来、美味しく調理出来ます。

用途	冷凍室専用
効果範囲	大型冷凍室用(3,000 ℓ)
効果期間	約2ヶ月 中身が減りませんので、使用開始日を商品にご記入下さい。
使用温度	約-20℃ ~ 0℃
成分	アリルイソチオシアネート・吸水ポリマー・植物性消臭剤

残留塩素テスト

検査方法:O-トリジン法、初回検査結果:0.6ppm -20℃保存で1時間後、2時間後に検査

試料名	結果	
	1時間後	2時間後
ワサガード冷凍室用あり	検出不可能 (0.1ppm 未満)	検出不可能 (0.1ppm 未満)
ワサガード冷凍室用なし	0.6ppm	0.4ppm

(シー・アール・シー食品環境衛生研究所)

防カビテスト 果物 (常温で96時間室内に置いた場合)



鮮度保持テスト野菜(常温で72時間室内に置いた場合)

