

日持向上 × 品質保持



TAKEX FRESH

タケックス フレッシュ

FOOD SHELF LIFE EXTENDER

「モウソウチク抽出物」配合

菌の増殖を抑え、生鮮食品の鮮度長持ち、
廃棄ロスの低減！

- 雑菌の繁殖を抑制し、食品の鮮度が長持ち
- 酸化による変色を抑制、見た目の鮮度も保つ
- 鮮度保持による廃棄ロスの軽減、コスト削減にも繋がる
- 竹の天然エキスをはじめ、
成分はすべて食品添加物なので安心・安全

| 内容成分 | 配合量(w/w)% |
|--------------|-----------|
| 95度発酵アルコール | 51.00 |
| 乳酸 | 1.50 |
| モウソウチク抽出物 | 1.00 |
| グリセリン脂肪酸エステル | 0.20 |
| 乳酸ナトリウム | 0.05 |
| 精製水 | 46.25 |

添加物表示例

酒精



[5L]



[18L]

タケックスフレッシュが食品の日持向上をお手伝い！

モウソウチク抽出物とは

日本に生育するイネ科のモウソウチク（孟宗竹）の茎の表皮から抽出して得られたものです。抗菌作用や酸化防止作用があり、厚生労働省から食品添加物として使用、販売等が認められています。



食品添加物の分類
：既存添加物名簿 323号
(2021年時点)

食品衛生法上の用途
：製造用剤 / 日持向上剤

保存料とは違うの？

保存料とは長時間の保存を目的とした効果の強い添加物ですが、使用基準等が定められている物もあります。本製品は保存料とは違い、短期間の保存性向上を目的としており、使用基準等の規制がないため、使用しやすい製品です。

食品の鮮度保持に抜群の効果！

次亜塩素酸Na等の塩素系製剤は、残留塩素やニオイが気になる。

保存料は使用したくないが、食材は長持ちさせたい。

葉菜類の洗浄



根菜類の洗浄



水産加工品への使用



キャベツに対する変色防止効果



次亜塩素酸Na200ppm処理



タケックスフレッシュ 3%水処理

保存48時間後の状態(常温20~25℃)

大根に対する変色防止効果



水道水処理



タケックスフレッシュ 2%水処理

保存30時間後の状態(常温20~25℃)

メバル切り身に対する制菌効果

| 検体名 | 保存期間 | |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| | 直後 | 24時間後 |
| 対照 (未処理) | 1.0×10 ³ | 3.6×10 ³ |
| 3%の冷塩水に タケックスフレッシュ 3%添加 | 2.9×10 ² | <100 |

【保管温度:冷蔵8℃】 cfu/g

レタスに対する制菌効果

| 検体名 | 保存期間 | |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| | 直後 | 6日後 |
| 対照 (未処理) | 3.9×10 ⁴ | 8.8×10 ⁵ |
| タケックスフレッシュ 5%添加 | 2.5×10 ² | 1.3×10 ³ |

【保管温度:冷蔵10℃】 cfu/g

タケックスフレッシュの使用方法

野菜洗浄



カット・すすぎ



タケックスフレッシュ溶液に浸漬



脱水



保管

洗浄後の水洗いが不要なので、作業性アップ。気になるニオイもありません。
添加量目安: 3.0%~7.0%

水産物への使用



氷を入れた
タケックスフレッシュ溶液に浸漬



水切り



調理

食材の日持ちを向上することで廃棄ロス削減
添加量目安: 3.0%~7.0%

販売者

TakeX タケックス株式会社

〒564-0063

大阪府吹田市江坂町 1-23-5

TEL : 06-6821-2577

FAX : 06-6821-4841

takex-co.com

お申込み・お問い合わせは