

[食品添加物 アルコール製剤]

# Berry VERY

ベリーベリー

FOOD SHELF LIFE EXTENDER

トレハロース × モウソウチク抽出物



イチゴ日持向上



[500ml]

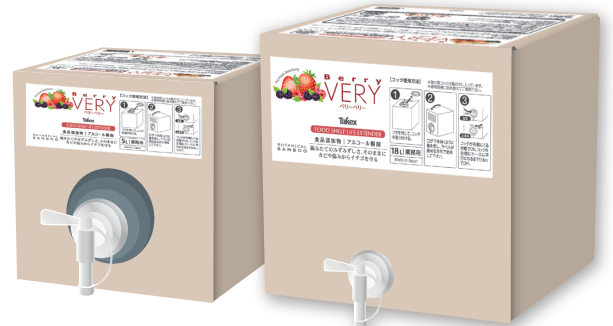
## カビや傷みから果実を守る!!

🍓 **食味**を損なわず、  
安心安全に日持向上が可能

🍓 イチゴやラズベリーの  
**変色**を防止し、カビを抑制

🍓 イチゴやラズベリーの  
**乾燥**を防いで、ツヤを保つ

🍓 日持向上効果により  
**廃棄ロス・コスト**を削減



[5L]

[18L]

内容成分	配合量(w/w)%
95度発酵アルコール	58.00
モウソウチク抽出物	2.00
トレハロース	1.00
グリセリン脂肪酸エステル	0.25
リンゴ酸ナトリウム	0.06
リンゴ酸	0.04
精製水	38.50
水飴	0.15

添加物表示例

酒精、モウソウチク抽出物、  
トレハロース

### お客様のお声

「イチゴの品質や時期により、傷みやすい時があるので使用しています。見た目も問題なく維持でき、廃棄率も減少できたので大変重宝しています。」

「クリスマス前に大量に仕入れたイチゴに使用しましたが、年始までキレイな状態でした。成分に危険なものは無いのにこれほど良い状態を保持できて驚いています。」

**TakeX**

# 見た目もカビ対策もバッチリ！

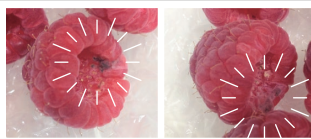


## 鮮度保持の比較 (冷蔵保存)

未処理	他社製剤 (噴霧処理)	Berry VERY ベリーベリー (噴霧処理)
		
異味は感じられず	異味が感じられ製剤処理されたとわかる	異味は感じられず
5日後		
		
カビ 傷み	傷み カビ	

## ブラックベリーに対する効果 (冷蔵保存)

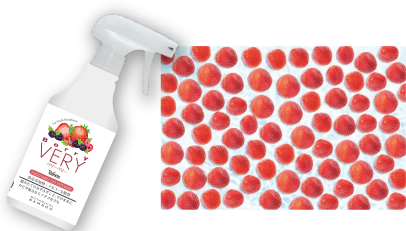
試験系	直後	5日後	10日後
未処理			
	カビ 0	白カビ 3箇所	白カビ 7箇所
Berry VERY ベリーベリー 30秒浸漬 (原液)			
	カビ 0	カビ 0	カビ 0

## ラズベリーに対する効果 (冷蔵保存)

試験系	直後	4日後	5日後	8日後
未処理				
	カビ 0	黒カビ 1箇所	黒カビ 2箇所	黒カビ 3箇所
Berry VERY ベリーベリー 30秒浸漬 (原液)				
	カビ 0	カビ 0	カビ 0	カビ 0

## 使用方法

### 使用例 1 (噴霧使用)



液剤 (原液) がイチゴの表面に行き渡るように、左右からまんべんなく噴霧してください。  
※ラズベリーに噴霧する際は、液剤がラズベリーのくぼみにもしっかりとかかるようにご使用ください。

### 使用例 2 (浸漬使用)



イチゴを処理する場合は 30 秒～1 分程度を目安に原液に浸漬してください。  
また、繰り返し使用の目安は 3～4 回としてください。  
ラズベリー・ブラックベリーを処理する場合は 30 秒程度を目安に原液に浸漬してください。  
また、繰り返し使用の目安は 5～6 回としてください。

・噴霧又は浸漬後のイチゴをすぐにご使用にならない場合は、乾燥を防ぎ、低温で保存してください。  
・液剤は高温・直射日光の当たる場所に置かないでください。  
・噴霧直後はアルコール臭が残る場合があります。

浸漬使用の際の液剤使用量目安  
イチゴやラズベリー等：Berry Very 原液＝1：2  
(果実が浸かる程度)

## 販売者

 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