

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]

Takex

# 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



## 大根に対する変色防止効果



## 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)	$1.0 \times 10^3$	$3.6 \times 10^3$
3%の冷塩水に タケックスフレッシュ 3%添加	$2.9 \times 10^2$	$<100$

【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)	$3.9 \times 10^4$	$8.8 \times 10^5$
タケックスフレッシュ 5%添加	$2.5 \times 10^2$	$1.3 \times 10^3$

【保管温度:冷蔵10℃】 cfu/g

## タケックスフレッシュの使用方法



## 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