Halal Certified Food Shelf Life Extender

Takex FRESH

日持向上×品質保持
タケックスフレッシュ

竹のチカラで安心･安全！
食の安全をサポートします！

MS 1500
1 081-03/2018

◆4 つの優れた特長

- 雑菌の繁殖を抑制し、食品の鮮度を長持ち！
- 酸化による変色を防止！見た目の鮮度も保ちます！
- 鮮度保持による廃棄ロスの軽減！コスト削減にも繋がります！
- 竹の天然エキスをはじめ、成分は全てフードグレードなので安心･安全！

内容成分

96 度発酵アルコール
乳酸
モウソウチク抽出物
グリセリン脂肪酸エステル
乳酸 Na
精製水

[90g]

[450g]

[900g]

[4kg]

[17kg]

Takex

タケックスフレッシュが食品の日持ち向上をお手伝い！

竹エキスとは

モウソウチク抽出物は、竹の持つ抗菌・消臭・抗酸化などの効果を抽出したエキスであり、日本では厚生労働省からも食品添加物として認可されている安全性の高いものです。

モウソウチク（孟宗竹）

表皮採取 ▶

竹の表皮を分離採集した“タケキノンパウダー”

エタノール抽出 ▶

モウソウチク抽出物

食品添加物の分類（日本）
：既存添加物名簿330
食品衛生法上の用途
：製造用剤 / 日持向上剤

日持ち向上剤とは

比較的保存性の低い食品に対し、数日あるいは数時間単位での腐敗・変色を抑制する目的で使用します。
保存料に比べると効力が弱いことから日本では区別されています。最近では、食品の鮮度保持に対する安全性重視の点から需要が増えています。

食品の鮮度保持にバツグンの効果！

野菜洗浄

次亜塩素酸 Na は、残留塩素やニオイが気になる。

日持ち向上
褐変防止
食感向上

水産加工品

化学合成品の食品添加物は使用したくないが、菌は気になる。

日持ち向上
黒変防止
除菌・抗菌

タケックスフレッシュの効果・効能

野菜の菌数抑制

	直後	1 日後	3 日後	6 日後
対照	3.9×10^4	1.4×10^4	1.8×10^4	8.8×10^5
タケックスフレッシュ　5% 添加	**2.5×10^2**	**1.8×10^3**	**2.4×10^3**	**1.3×10^3**
次亜塩素酸 Na　100ppm	<100	1.7×10^2	2.5×10^3	1.2×10^4

15 分間浸漬　保存条件：冷蔵 10°C　(cfu/g)

次亜塩素酸 Na と同等の効果
&
効果が持続！

野菜の変色防止　～キャベツ～

◆外観状況

検体 / 時間	水道水	TF0.5%	TF1%	TF3%	TF5%	次亜 200ppm
0 時間後	○	○	○	○	○	○
24 時間後	○	○	○	○	○	○
48 時間後	×	○	○	○	○	×
72 時間後	×	×	○	○	○	×

○：変色部分が見られない
×：全体で変色が見られる

次亜塩素酸 Na 処理　タケックスフレッシュ 1% 処理

保存 72 時間後の状態

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。気になるニオイもなく安心です。

添加量目安 :3.0% ～ 6.0%

魚介類洗浄

冷　凍 ▶

浸漬解凍 ▶

完　成

自然解凍時に発生するドリップや身の軟化が軽減されます。

添加量目安 :5.0% ～ 10.0%

■販売者

TAKEXCO Malaysia Sdn. Bhd. (1246074-T)

Unit 08, Level 6, Menara MBMR,
No.1, Jalan Syed Putra,
58000 Kuana Lupur, Malaysia
TEL : +603-2732-3986
FAX: +603-2732-3989

takex-co.com