

спанレース不織布

# 遠赤保鮮シート

■ 1ケース24本入

## 料理素材は水分活性が重要なポイント

- 優れた抗菌効果の鮮度保持専用のシートです。
- 生鮮魚介類・肉・野菜の鮮度保持と優れた抗菌効果が威力を発揮します。
- Lサイズ・ロールタイプ、Mサイズ・ロールタイプ、Lサイズ・ボックスタイプの3種類を取り揃えております。  
ご使用目的に応じてお選びください。



### ロールタイプ



遠赤保鮮シート Lサイズ  
01 (64902)  
(ミシン目入) (100枚入)  
2,600円 約38.5×24cm



遠赤保鮮シート Mサイズ  
02 (64901)  
(ミシン目入) (100枚入)  
2,000円 約27.5×24cm

- 品質表示  
材質/レーヨン、ポリオレフィン、ポリエステル混繊維
- 食品衛生法 規格基準適合商品

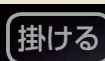
### ボックスタイプ



遠赤保鮮シート  
ボックスタイプ Lサイズ  
03 (64910)  
(ミシン目入)  
(21.6m巻・90枚入)  
2,600円 約38.5×24cm

- 品質表示  
材質/レーヨン、ポリオレフィン、ポリエステル混繊維
- 食品衛生法 規格基準適合商品
- 外気にふれにくいため衛生的です。
- 引き取るだけで1シートが簡単に切れます。

### 特長



#### ■ スパンレース不織布

● 遠赤保鮮シートは、合成樹脂繊維を高圧水流により、交絡し製造するスパンレース不織布で、バインダー(接着剤)を使用していない、安全性の高い素材を使用しています。はがれたり、破けたりする可能性の低い商品です。

#### ■ 鮮度保持効果

● 生鮮魚介類・肉類・野菜類からは大量のエチレン・硫化水素が放出されます。このガスが食物の老化を促進します。遠赤保鮮シートは、老化促進ガスを効率よく吸着・脱臭し、生き生きとした鮮度を長時間保持します。

#### ■ 抗菌効果

● 遠赤保鮮シートは、優れた抗菌効果を発揮します。雑菌が繁殖しにくい条件を作り出します。

#### 〈遠赤保鮮シートの抗菌力測定(当社比)〉

黄色ブドウ球菌	空 試	経過時間	当社製品
	1.1×10 <sup>4</sup>	0時間後	3.9×10 <sup>4</sup>
1.3×10 <sup>7</sup>	18時間後	<20	
大腸菌	空 試	経過時間	当社製品
	5.0×10 <sup>9</sup>	0時間後	7.0×10 <sup>9</sup>
	5.8×10 <sup>6</sup>	18時間後	<200

#### ■ 用途

- 包む、巻く、掛ける…幅広くご使用いただけます。
- その他、冷凍・解凍用(電子レンジ解凍可)、炊飯の除湿・風味の維持、水切り油切り、煮物のアク取り、水道水の浄化などアイデア次第で多様にお使いいただけます。

#### ■ 特徴

- 魚介、肉、野菜から発生する老化促進ガス(エチレン等)を速やかに吸着、脱臭します。
- 肉、魚の余分なドリップを吸収し、食材の鮮度を保ちます。
- 抗菌効果で、衛生管理を容易にします。
- 水分コントロール機能が良く、食材の乾燥を防ぎ、日もち、色もちします。

#### 〈遠赤保鮮シートの抗菌活性値〉

試験菌	活性値
黄色ブドウ球菌	5.7
大腸菌	>4.5

■ 抗菌加工製品の抗菌効果は「JIS Z 2801」において抗菌活性値が2.0以上とすると定められています。