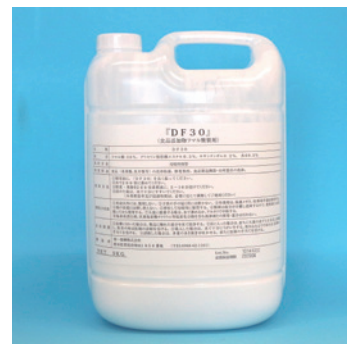


殺菌洗浄・日持ち向上剤

DF30 特許製品



「DF30」は、食品添加物であるフマル酸を主成分（30%含有）とした製剤です。フマル酸は、クエン酸やリンゴ酸などの有機酸の一種で、人間の体内でも生成されています。また、一般的には飲料などの酸味料やベーキングパウダーとして使用されています。このフマル酸は、他の有機酸と比較して、非常に優れた除菌効果を持っています。しかしながら、水に溶けにくい性質のため、用途が限られていました。「DF30」は、この問題を改善し、軽い攪拌で水にさっと溶ける様に製剤化しました。

【使用用途】 食品（果菜類、魚介類など）の日持ち向上、除菌洗浄。
食品製造機器や台所器具の除菌。

【規格】 食品添加物製剤

【性質】 外観： 白色の液体
pH： 2.3±0.3（1%、20℃）

【荷姿】 15kg 紙段ボール（5kg入りポリ缶×3本）

【使用例】 ～生野菜の日持ち向上～

- ①「DF30」をよく振る。
- ②本品を水で100～300倍に薄める。
- ③野菜・果実を薄めた液に5～10分浸ける。
- ④浸けた後は、水で十分にすすぐ。

※温度や浸漬時間は、野菜により異なりますので、必ず事前に少量でお試しの上、ご使用下さい。

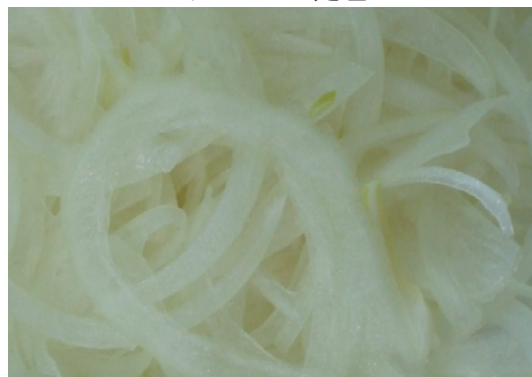
【タマネギの殺菌試験例】

▼無処理



10℃-3日保存後

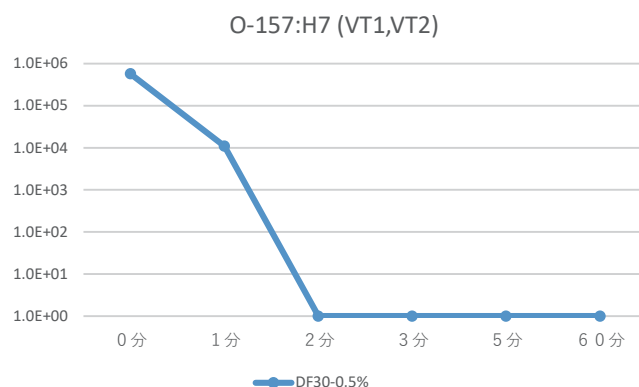
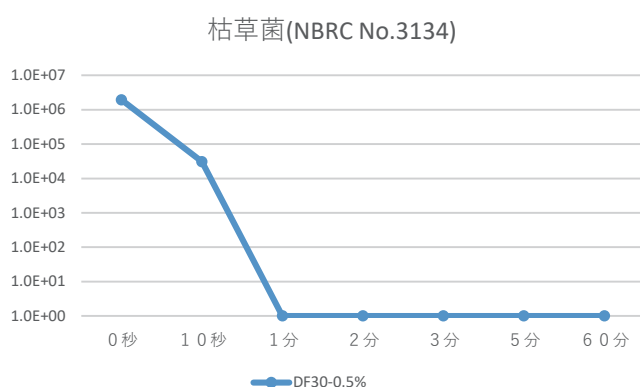
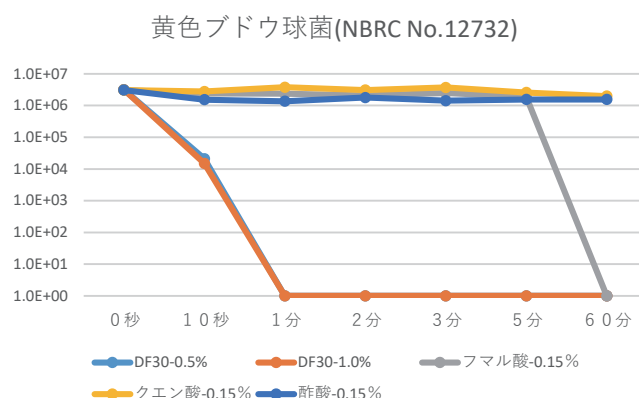
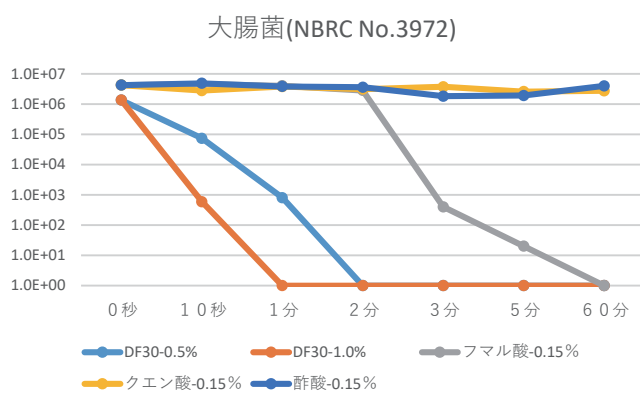
▼DF30処理



【除菌試験】

熊本県産業技術センターにて、各種菌に対する除菌試験を実施。

大腸菌、黄色ブドウ球菌、枯草菌、O-157、腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、緑膿菌に対して効果が確認されました。



【使用上の注意】

- 原料には全て食品添加物を使用しており、食品添加物製造認可の工場では製造しております。口に入っても問題はありませんが、**カタログ記載以外の用途では使用しないでください。**
- 酸性ですので、次亜塩素酸ナトリウム等の**塩素系漂白剤との混合は絶対に避けてください。**
- ご検討頂く食品への使用は、**事前に必ずお試しのうえ、ご使用ください。**
- ご使用の際は製品ラベルに記載された「使用上の注意」をよくお読みください。
- 直射日光を避け、冷暗所に保管してください。

【サンプル問い合わせ先】 URL: <https://www.nishinihon-nagase.co.jp/df30/contact/>

【総販売元】

西日本長瀬株式会社

〒810-0001 福岡市中央区天神4丁目1番37号
TEL 092-406-2669 FAX 092-406-2789

【製造元】

第一製網株式会社

〒864-0032 熊本県荒尾市増永1850
TEL 0968-62-1164 FAX 0968-64-1684