

抗菌

消臭

保鮮

業務用 冷蔵庫用 ワサガード

WasaGuard®



即効!! 新ワサガード。

業務用冷蔵庫内の菌を防ぎ、鮮度を保ち、
消臭する力を、より高めました。

「ワサガード」は大腸菌、黄色ブドウ球菌などをはじめとした食中毒の原因となる菌の増殖を抑え、食材の鮮度を保ち庫内のニオイをとりのぞく、冷蔵庫の衛生対策として長くて愛用頂いております。

この度 3つの効果をより高め、お客様のご要望にもっと近づいたワサガードとなりました。

3 Powers!

ワサガード1個で、3,000ℓの大型冷蔵庫に効果を発揮します!



ワサガードの抗菌成分はワサビやカラシの辛味成分と同じ、アリルイソチオシアネートです。

強い抗菌力とすぐれた消臭能力で冷蔵庫内の食材をしっかりガードします。



Wasagaard®

1

大腸菌・黄色ブドウ球菌に対する抗菌力試験

(株) 東洋環境分析センター調べ

抗菌力

① 抗菌試験

	ワサガードあり	ワサガードなし
大腸菌	< 10	3.9×10 ³
黄色ブドウ球菌	< 10	5.4×10 ³

菌液を塗抹した培地をワサガードを入れた密閉容器と入れていない密閉容器にそれぞれ保存し、24時間後の菌の集落数を数えました。

② 拭き取り試験

	ワサガードあり	ワサガードなし
大腸菌	< 10	4.1×10 ³
黄色ブドウ球菌	< 10	5.0×10 ³

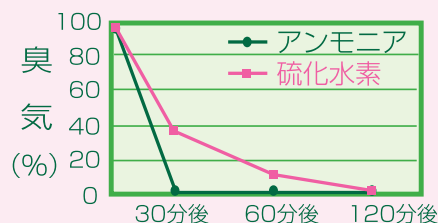
密閉容器の内側に菌液を塗り、ワサガードを入れたもの、入れないもの、それぞれの24時間後の容器内の菌数を比較しました。

※ < 10は菌が検出されなかったことをさします。

2

消臭力

アンモニアと硫化水素に対する消臭力



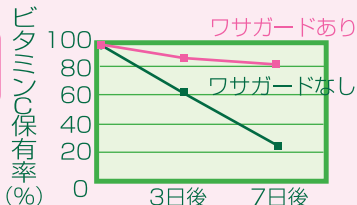
高い消臭効果で冷蔵庫内を無臭にし、食材間のニオイうつりをなくし、素材そのものの風味を守ります。

※アンモニアと硫化水素は冷蔵庫内で発生する食品臭を構成している悪臭成分です。

3

保鮮力

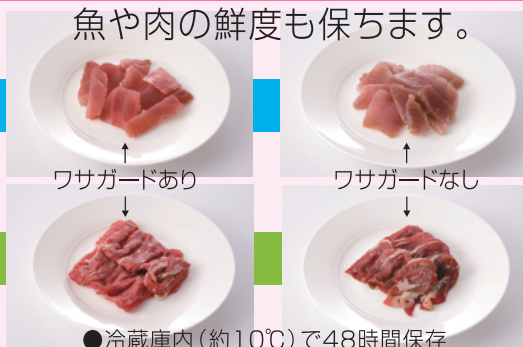
野菜や果物の鮮度を保ちビタミンCを長く保持します。



●ほうれん草のビタミンC保有率

魚や肉の鮮度も保ちます。

お刺身



牛肉

●冷蔵庫内(約10℃)で48時間保存

効果期間	約30日~40日(使用範囲や、扉の開閉頻度などで変わります。)中身のゲルが徐々に減っていきます。お取り替えラインが効果期間の目安です。
効果範囲	3,000ℓの冷蔵庫に1個(小型冷蔵庫用500ℓに対応のワサガードもあります。)
主成分	アリルイソチオシアネート、植物抽出物、ゲル化剤
内容量	350g

製造 株式会社 虎変堂
販売元 株式会社 虎変堂
福岡県古賀市筵内884-5
TEL 092-942-3081
FAX 092-942-4325
<http://www.kohendou.co.jp>

- 冷凍室には使用できません。専用の「冷凍室用ワサガード」をご使用ください。
- 殺菌剤ではありませんので食品は決められた品質基準を守ってご使用ください。

入数	12ヶ入×4
JANコード	4944708323503
ITFコード	14944708323500

MADE IN JAPAN