

常識を変える「食材を守る」という考え方

青果物の鮮度保持剤の多くは、呼吸により発生したエチレンガスを吸着することで、

過熟を抑制させ鮮度を保たせようとしています。

カラシードはワサビ・カラシ成分(アリルイソチオシアネート)の働きによつて

ロスを無くして、品質を上げる提案です。

老化ホルモンであるエチレンガスの生成そのものを抑えることができ、新鮮さを長持ちします。

同時に、ワサビ・カラシ成分が持つ強い抗菌力によりカビや雑菌の繁殖を抑制し、

「腐敗しにくい空間」を作り出すことに成功しました。

「食材を守る」という発想で、流通の在り方を考えます。

実感! [カラシードの効果!!]



●カビ発生が大幅に低下 〈みかん生産者さま〉

みかんを福岡から東京へ出荷されており、市場に到着した頃に発生するカビに悩まれていました。カラシードを使用することでカビの発生が大幅に減少し、ロスが少なくなったと同時に、より高い価格で取引できるようになったとお喜び頂きました。



●クレームゼロを実現 〈さつま揚げ製造者さま〉

夏場の菌数に不安を持たれていたため、テスト品でお試した後導入されました。菌の発生を抑制する働きがてき面に効力を発揮。贈答用にご使用いただくことで、「クレームゼロ」を実現されました。さつま揚げ表面のヌメリも出にくく、賞味期限を延ばすことにも成功されました。



●鮮度に明確な違い 〈桃生産者さま〉

カラシードを使用することで保鮮効果は顕著に出ており、産地から送られてきた桃を比較するとカラシード入りの桃は産毛が立つほどの新鮮さ。入荷した桃を3~4玉入りに詰め替えて配送される際も新しいカラシードを入れて配送するようにし、クレームも減少したそうです。



●信用度が大幅に向上 〈鶏卵生産者さま〉

密閉性の高いシュリンクパック内は湿度が高まり、カビの発生率も高くなります。鶏卵を出荷されている生産者さまで、以前から特に梅雨から夏場にかけて発生するカビに悩まされており導入。結果「カラシードが入っている卵でない」と納入不可という納入先もいらっしやると伺いました。新たな納入先も増えたそうです。

[カラシード]



200包入 (200包×25袋/cs)



1包:サイズ5×5.5cm
重量1.2g

テスト品を無償でお送り致しますので、カラシードの効果を実感頂いてからご注文いただけます。

詳しくは裏面の「まずはテスト品から」をご覧ください。



今すぐ
お問い合わせ

虎変堂は、自然素材であるワサビやカラシに含まれる成分を活用し「安全・安心」な抗菌・鮮度保持製品の研究・開発、製造をしております。

カラシードが20年以上にわたり、選ばれる理由。

ワサビ・カラシ成分の

抗菌効果

強い抗菌力で、食中毒の原因となる大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌などの増殖を抑えると同時に、カビに対しても強力な効果があります。

食材を守る

保鮮力

エチレングスの放出を抑えることで、青果物の鮮度を保ち、みずみずしさを維持。野菜や果物の持つビタミンCも壊さず、褐変などの変色を防ぎます。

徐放性により実現した

持続力

ワサビやカラシ成分はアルコールと同様に揮発性の高い物質ですが、揮発量をコントロールし、目的に応じた放出量と放出期間を商品毎に調整することに成功しました。

食品添加物中心で高い

安全性

カラシードはワサビやカラシに含まれる成分をはじめとする食品添加物を中心に組成し、安心してご使用いただけることを第一に開発しました。

カラシードの[導入効果]

[みかんの防カビ効果]



カラシードなし/9日後



カラシードあり/9日後

[お餅の防カビ効果]



カラシードなし/14日後



カラシードあり/14日後

[ぶどうの保鮮効果]



カラシードなし/6日後



カラシードあり/6日後

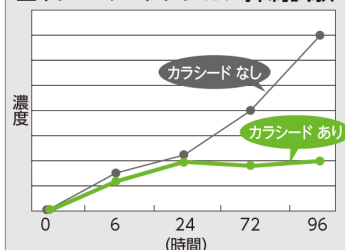
〈使用例〉

みかん、でこぼん、さくらんぼ、桃、柿、ぶどう、カボス、椎茸、しめじ、ニラ、きゅうり、いんげん、小松菜、ブロッコリー、レタス、パセリ、しょうが、ブラウンマッシュルーム、パックサラダ、生蕎麦・生麺、さつま揚げ、ちりめんじゃこ、黒ニンニク、鶏卵、竹製品、ブーツ、皮靴

※現在までに効果が確認されているものです。

※その他の食材にも使用可能です。まずはご相談ください。

■リンゴのエチレングス抑制試験



■さつま揚げの抗菌試験

3日後(賞味期限日)

	一般生菌
カラシードなし	1.0×10^3
カラシードRF	<10

5日後(賞味期限より2日後)

	一般生菌
カラシードなし	2.2×10^4
カラシードRF	<10

まずは[テスト品から!]

●テスト品のご依頼

テスト品(無償)をホームページ(またはお電話)でご依頼ください。対象とされる商品名と梱包状態、また改善したい内容などをお知らせ頂ければ、ご希望に沿ったテスト品をご提案致します。

●鮮度保持テスト

対象商品にお送りしたテスト品を入れ、テスト品が入っていないものと鮮度状態の違いを比較してください。

※お客さまで試験が不可能な場合、当社で試験を行うことも可能です(有料)。(条件設定を合わせる事が難しい場合もございますので事前にご相談をさせていただきます)

抗菌試験 (諸条件 ご相談)

第三者機関にてカラシードを使用、未使用での比較菌数検査を行います。一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌類などを行うことができます。

※費用につきましてはお問合せください。

カラシードは対象物により[濃度が変わる!] 食材の種類と包材形態により提案いたします。

生蕎麦・生麺/卵	RT
お餅	RO
みかん/椎茸	RJ
でこぼん/ニラ/さつま揚げ	RF
さくらんぼ/桃/ちりめんじゃこ	RC

使用事例(一例)

【成分】

●アリルカラシ油(ワサビ・カラシ成分)(食品添加物)

ワサビやカラシに含まれる辛味成分で、揮発して高い抗菌力を発揮します。

●二価カルボン酸(食品添加物)

あらゆる食品の酸味成分に使用されています。

●吸水性ポリマー

食品が持つ余剰水分を吸収し、菌の繁殖を防止します。

(急性経口毒性LD50値:6,640mg/kg)

※参考/食塩3,000mg/kg)