

遠赤保鮮シート

料理素材は水分活性が重要なポイント

- 遠赤外線効果と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・うま味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。

■ 1ケース24本入



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/ポリエステル、レーヨン加工材料/天然セラミックス混繊維 (不織布)
- 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/ポリエステル、レーヨン加工材料/天然セラミックス混繊維 (不織布)
- 食品衛生法
規格基準適合商品
- 外気にふれにくいいため衛生的です。
- 引き取るだけでシートが簡単に切れます。

特長



■ 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。

■ 遠赤外線効果

- 遠赤保鮮シートに使用されている遠赤外線放射性セラミックスが、生鮮素材に含まれている水分に共鳴・共振し、その分子構造を活性化します。この水分活性が、新鮮さを保持し、ドリップの流出現象を抑制します。

■ 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ので、安心してご使用いただけます。

〈遠赤保鮮シートの抗菌力測定(当社比)〉

黄色ブドウ球菌	経過時間	空 試	当社製品
	接種直後	1.7×10 ⁴	1.7×10 ⁴
	18時間後	2.1×10 ⁶	<20

試験方法：JIS L 1902に準じる。