

自然の恵みを新たな技術で提供します

酸化防止剤 果実まもる君



変色抑制・鮮度保持効果！

足が早い桃、ラ・フランス等の果実を
新発想の鮮度保持剤「果実まもるくん」
で日持ちさせることに成功！

加工3日目の桃



(広島：清水白桃)



(福島：あかつき)

様々な果実に適用可能！

桃以外の果実や野菜にも勿論使えます！



例：バナナ、パイナップル、キウイ、
ビワ、梨、洋梨、りんご、アボガド等

冷凍果実の解凍にも！

果実まもる君を使用する事で、冷凍
果実解凍時の着色を防ぐことも可能！

まもるくん使用

まもるくん未使用

桃
(白鳳)



その他用途例

- ☆スティックサラダ（大根・にんじん
きゅうり等）の反り返り防止
- ☆野菜の変色防止
- ☆果傷、変形果の有効活用
- ☆生果、ピューレ状での長期保存

・協力：JA紀の里、フタムラ化学(株)、麻生農園

販売：株式会社サンアクティス 代理店：株式会社小熊

TEL: (06) 6231-2165 FAX (06) 6231-2180 TEL: (06) 6469-6113 FAX: (06) 6469-6115

果実まもる君使用例

桃での使用例

清水白桃



処理
3日後



未処理
3日後



白鳳



☆桃のカットフルーツを作る際に、果実まもる君で処理した物（左）としない物（右）におけました。処理した物は見事に褐変を防ぎました！

リンゴ、バナナでの使用例

処理
2時間後



未処理
2時間後



りんご

バナナ



製品特性

☆表面を還元処理する事で酸化を防止！

☆処理後に水洗いする事で、
キャリーオーバー可能！

検出下限までまもる君を洗い流しても、効果は持続！

販売：株式会社サンアクティス 代理店：株式会社小熊

TEL: (06) 6231-2165 FAX (06) 6231-2180 TEL: (06) 6469-6113 FAX: (06) 6469-6115