

野菜・果物・魚・肉など
生鮮食品の鮮度保持を
手軽に、低コストで実現!!

鮮度水

鮮度保持比較 (牛肉・スライス生)



“牛肉 (スライス生)” に使用
室温 (20℃) にて保存し、30 時間後の状態変化を観察

鮮度水使用・・・一部黒ずむ
鮮度水なし・・・全体的に乾いて黒ずむ

