

猛暑が続きフルーツに影響！？

熟れが早い、色が変わってしまう

こんなお悩み最近多く聞きます 

フルーツの褐変防止対策あります

CHECK!

フルーツは酸化により色が褐変します

バナナ、桃、りんご等、主に皮を剥いて使用するフルーツは、
皮を剥いてから、酸化がはじまります。

この酸化を止めてあげる事で、綺麗な色を保つことができます。



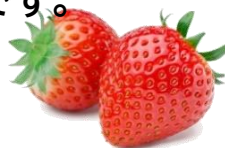
フルーツの菌対策あります

CHECK!

いちご(ベリー類)は菌による問題あります

いちご(ベリー系フルーツ)は、カビ等菌類の除菌処理が最適です。

イチゴ処理に適した製剤もご用意ございます。



いちごのカビや腐敗は
種の1つ1つから菌が繁殖することが原因

安心して下さい。対策品ありますよ！

各営業担当にご相談下さい



— カラダにやさしい食品を —

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→

