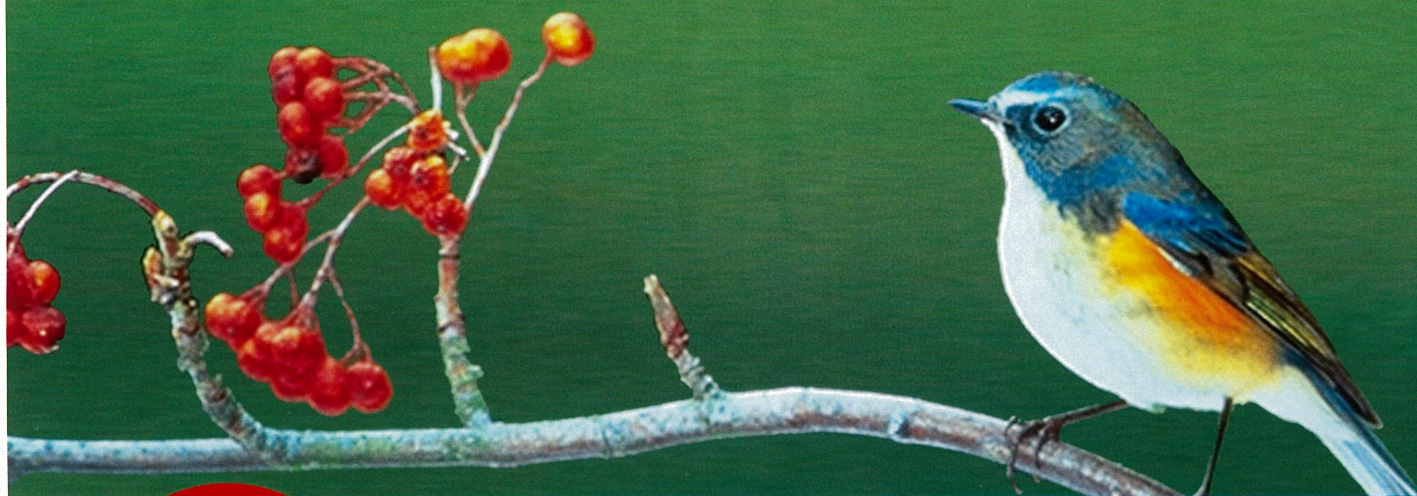




Z抗菌フィルム™



特許出願済

Z抗菌 フィルムの 特性

長年の研究と技術の粋を集結し、開発された新世紀基準のフィルムZ抗菌フィルムは水分含有が高い素材に対し、その水分を媒介として細菌増殖を抑制する新開発の抗菌フィルムです。優れた抗菌効果により、コスト削減、品質安定、添加物の削減に貢献致します。

■安全性

食品衛生法・食品、添加物規格基準（昭和34年厚生労働省告示第370号）、ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装（昭和57年厚生省告示第20号）に適合した安全な資材です。

■広範囲の細菌に抗菌効果を発揮

一般細菌、大腸菌群等の細菌に対して抗菌効果のある事が確認されています。また水分含有が高い素材に対し、その水分を媒介として腐敗、細菌を抑制するフィルムです。

■Z抗菌フィルムのメリット

- ①現状の設備のままで品質対策
- ②温度変化に対する安心感
- ③賞味期間内の品質安定、品質保持の延長
- ④加熱殺菌処理の低減、それによる食感の向上
- ⑤添加物の削減
- ⑥消費者へ差別化をアピール

新世代抗菌フィルム Z抗菌フィルムシリーズ

特長

長年の研究と技術の粋を集結し開発された新世紀基準のフィルム「Z抗菌フィルム」は水分含有が高い素材に対し、その水分を媒介として細菌増殖を抑制する新開発の抗菌フィルムです。抗菌効果により、**コスト削減、品質安定、添加物の削減**に貢献致します。

安全性

食品衛生法・食品、添加物規格基準（昭和34年厚生労働省告示第370号）、ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装（昭和57年厚生省告示第20号）に適合した安全な資材です。

優れた抗菌効果を発揮

一般細菌、大腸菌群等の細菌に対して抗菌効果のある事が確認されています。
また水分含有が高い素材に対し、その水分を媒介として腐敗、細菌を抑制するフィルムです。

【Z抗菌フィルムによる実例比較例】写真すべて右側がZ抗菌フィルム使用検体



賞味期限が1日延びても革命ですが……

使用例

【細菌対策・添加物削減・品質安定】

- 野菜、肉、魚等の品質保持。豆腐、あげ、豆乳、惣菜、卵焼き等の日配製品
- 水産加工製品、食肉加工製品関連のノンボイル製品
- 衛生用品等細菌を対策したい製品の包装用 など

※その他の事例につきましてはお問い合わせください。

※ 一般のロールフィルム、製袋品同様の印刷、加工が可能です。グレードによりボイル処理が可能です。

※ 製品、初発菌数、工場環境により効果が変わります。詳しくは担当営業にお問い合わせの上、実包テストによる御確認をお願い致します。

数値は計測測定値であり保証値ではございません

開発・製造

Daisen 株式会社 ダイセン

452-0802 名古屋市西区比良3-270-1

TEL052-503-3911(代)

URL <http://www.z-daisen.com>