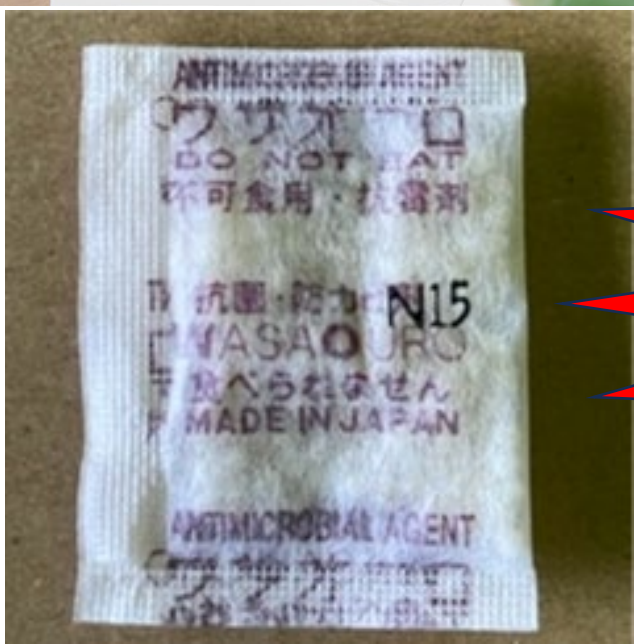
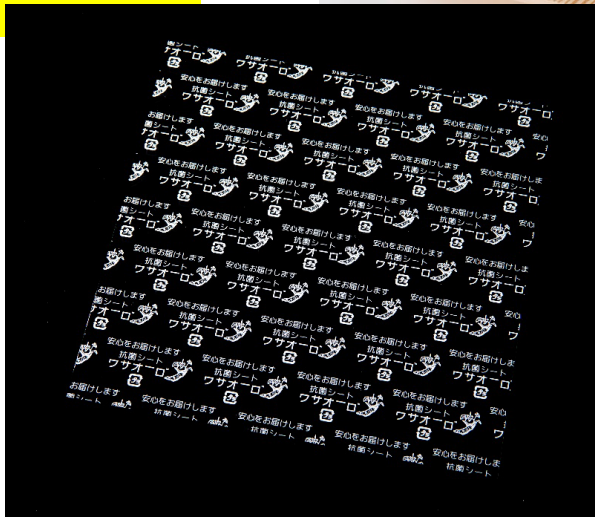


静菌・鮮度保持剤



# ワサオーロ™

ワサオーロ™ は、食品や青果物の鮮度保持や日持ち、カビ防止に効果を発揮します！



青果物の長期の鮮度保持・日持ちに最適な製剤、ワサオーロ™ VN15(分包剤)が登場！

「ワサオーロ」はワサビやカラシの辛味主成分であるアリルカラシ油(AIT)、またはこれを含む天然抽出精油の静菌作用を製剤化したもので、蒸気状態で強い静菌作用を発揮します。VN15は、シートの100倍以上の有効成分を含有した青果物の鮮度保持に適した製剤として開発しました。

## 【採用例】

猛暑期に収穫されるナシへの導入例（収穫後2か月冷蔵貯蔵）

ワサオーロなし



ワサオーロあり



## 〈採用先のコメント〉

2か月後の比較では、ワサオーロなしでは表面が軟化が進み、糖度も下がっていたが、ワサオーロ有りでは、キズありの梨においても、**全体的にシャリシャリ感、みずみずしさが維持**されており、効果を実感することができました。

ワサオーロなし



ワサオーロあり



切り口の写真。表皮の差

## AIT蒸気のMIC (最小発育阻止濃度)

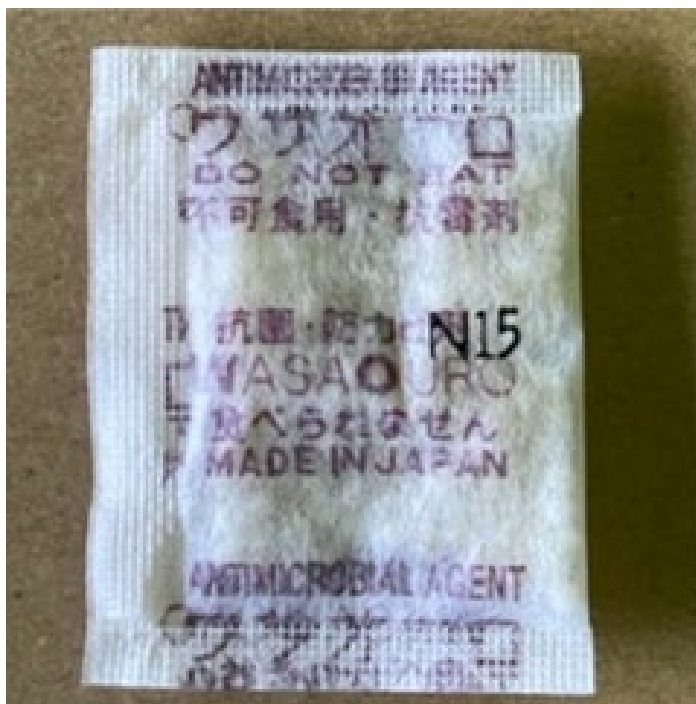
分類	被験菌	蒸気最小発育阻止濃度(ppm)			
		20	60	120	360
カビ	<i>Alternaria alternata</i> ススカビ属	●			
	<i>Mucor racemosus</i> ケカビ属	●			
	<i>Penicillium citrinum</i> アオカビ属	●			
	<i>Aspergillus niger</i> 麹カビ属		●		
	<i>Cladosporium herbarum</i> クロカワカビ属	●			
	<i>Chaetomium globosum</i> ケトミウム属		●		
	<i>Fusarium solani</i> アカカビ属	●			
酵母	<i>Zygosaccharomyces rouxii</i> 漬物関連酵母	●			
	<i>Debaryomyces hansenii</i> 腐敗性酵母		●		
	<i>Hansenula anomala</i> 腐敗性酵母	●			
	<i>Candida tropicalis</i> 耐糖性酵母	●			

●: 最小発育阻止濃度

ヒトの臭覚の限界が20ppmとされており、この値を下回ることにより臭いを感じることなく、効果を発揮することができる

食品衛生法第13条に基づく、食品・添加物等の規格基準  
(昭和34年厚生省告示第370号) より

弊社製品ワサオーロ分包VN15は、**食品衛生法等に係る法律を遵守し、カラシ抽出物(非合成AIT)のみを主剤とした製剤**となっています。  
なお、食品への合成AIT(アリルイソチオシアネート)は着香(香料)目的しか使用できず、青果物の鮮度保持や日持ち用途で使用することはできません。



■ 1包の効力は、常温で概ね半月～1か月です。

※使用時の温度により持続時間が変化します。  
冷蔵時は1か月を超えて効力が持続します。  
なお、冷凍時は効力は発揮されませんが、効力の大きな低下はありません。

■ 包装形態：100包／アルミラミネート袋

## 【参考：その他のワサオーロ製品】

主に食品に使われるシートやシールタイプのラベル、漬物等に使用される水溶性製剤、害虫忌避効果のあるカセット等非食品製剤を用意しています。

