

「バイオマスター」は環境を浄化します

# 魚の鮮度保持・消臭

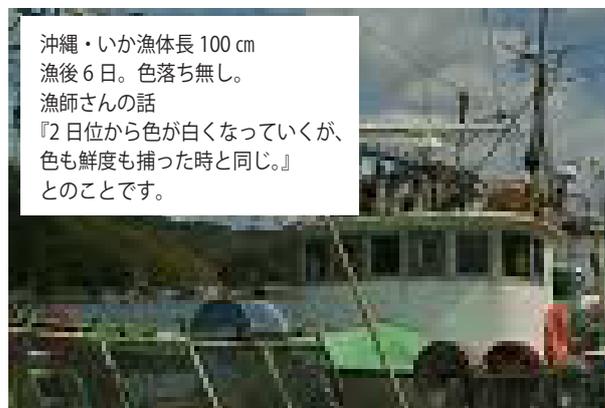
「バイオマスター」は乳酸菌、酵母菌に代表される有用菌群を特殊な方法で培養、有用菌群が生産する、酵素（抗酸化酵素）と有用菌の相乗作用で水や魚の酸化・劣化・有害菌の繁殖を強烈に抑え、漁業関係・食品製造業などで鮮度を保持します。

※この商品は、魚などの腐敗を促進する、シュードモナス菌、蛍光菌、黄色ブドウ球菌などの有害菌に対して強い抗菌力を有しております（有害菌に対する抗菌検査 帯広畜産大学）別紙参照

※各種検査により有害菌の含有等は一切なく、「バイオマスター」透明液を150倍に水道水で希釈した場合は、水道水の認可範囲ですが、食品の認可はありませんので調理前に水洗いするものに限ってお使いください。

## 漁師さんの必需品（漁船での鮮度保持）

- ◎ 水氷の水槽で使用する場合には水氷をセットする時点で透明液を5千～1万倍の希釈（1tの水に0.2～0.1ℓ）を投入、水・魚の酸化劣化と腐敗菌の繁殖を抑え鮮度を保ちます。  
魚種・日数・気温等により効果に違いができますから途中追加するなどして使用してください。
- ◎ 魚で使用する氷を製造する水に透明液を1千～3千倍希釈（1tの水に1～0.3ℓ）で投入します。水に閉じ込められている酵素が溶け出し、水の酸化劣化や腐敗菌の繁殖を押さえ、鮮度を保ちます。漁後の魚にしっとり濡れる程度透明液をスプレーすることで同様の効果があります。



## ◎遠洋生マグロ漁船が使用

銚子漁港を基地にしている遠洋生マグロ漁船が消臭の目的で使用。

船倉に大きな水槽を何基も用意・水温をプラス 1℃くらいに保ち、マグロの鮮度が落ちないようにしているが、この液を船倉に出る悪臭に対して私用、水槽に投入しました。陸揚げしてみると、消臭よりも鮮度が落ちていないことに気づき、現在では鮮度保持剤として必需品になっています。

注：生マグロ漁船は一航海が 2～3 ヶ月と長いので約 1,000 倍の希釈。途中状況応じて追加。

## ◎北海道広尾でサンマが使用

平成 15 年広尾のサンマ漁船に試験的に使用してくれるようお願いしたところ、本当に効果があるのか心配でもあり別水槽、約 60 箱分のみ使用。4 日後釧路港に水揚げ、いつもより身が堅く鮮度の落ちていないサンマを見て、仲買人にこの水槽は何を使用したのかと聞かれとの報告がありました。

取扱代理店 有限会社ナガセ美装

〒607-8082 京都市山科区竹鼻扇町 2

TEL:075-593-5370 FAX:075-593-4771

http://www.nagase-b.com E-mail:info@nagase-b.com

培養元 株式会社 環境ダイゼン