

「バイオマスター」は環境を浄化します

厨房や食品加工場の 有害菌・悪臭について

「バイオマスター」は従来の化学的な善悪を問わず殺菌する消臭・除菌剤とは違い乳酸菌、酵母菌に代表される有用菌を特殊な方法で培養した時に生産される酵素（抗酸化酵素）と有用菌の働きで悪臭を発生させる腐敗菌や食中毒を引き起こす有害菌に対して、抗菌力を発揮、厨房や加工場の浄化を行います。また、有害菌の減少によりハエが発生しなくなり、酸化した物を好んで食べるゴキブリにとっても、住みづらい環境になっていきます。

※この商品は黄色ブドウ球菌、シュードモナス菌、蛍光菌、大腸菌などの有害菌に対して強い抗菌作用があります。
(有害菌に対する抗菌試験 帯広畜産大学)

使用事例

レストラン・配水管・グリストラップの消臭（有色液）

北海道北見市にニューむつみ様というホテル兼レストランがあります。グリストラップから出てくる悪臭に何をつかっても消臭出来ずホールにまで臭いが流れて困っておられました。4リッターを流し込んで、翌日、悪臭がピタッとなくなり、従業員の方も驚いておられました。



使用方法

○グリストラップ排水溝の悪臭

有色原液を2～4リッター投入

○有害菌の除菌と床のヌメリ防止

有色原液を10～30倍に希釈し、床全体が濡れる程度散布してください。中性洗剤の使用は同時でも良いですが殺菌剤の使用は有用菌が死んでしまうので避けてください。継続散布で床、排水溝、グリストラップに有害菌が希薄で、悪臭のない環境を実現します。

○調理器具・調理台・冷蔵庫・材料保管庫などでは

透明原液を直接スプレーしてください。有害菌の繁殖をおさえ、同時に抗酸化酵素の働きで野菜や食肉の細胞の劣化をおさえますから、保管中の食材が日持ちします。

○生ゴミには

直接スプレーしてください。早めに処置しますとハエの発生しない環境を作ります。

※ハエは有害菌の少ない環境では繁殖できません。

備考：同様の使用方法を「札幌エクセル東急ホテル様、ホテルバルコン北見様も行っています。

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