

カビから守るハイテクシート

マ' モルド
Ma'mold

Ma'mold はカビの発生しやすい状態を解消
大切な作物をカビ (Mold) から”守り”ます！

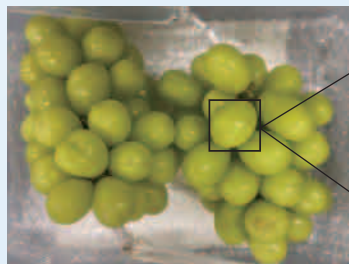


シャインマスカットを4か月冷蔵保存

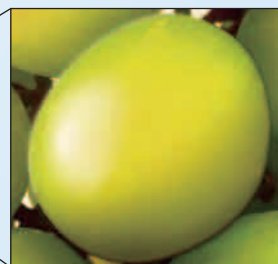
Ma'mold を使うと ...



Ma'mold なし



Ma'mold あり



※弊社内評価結果 (5℃貯蔵)

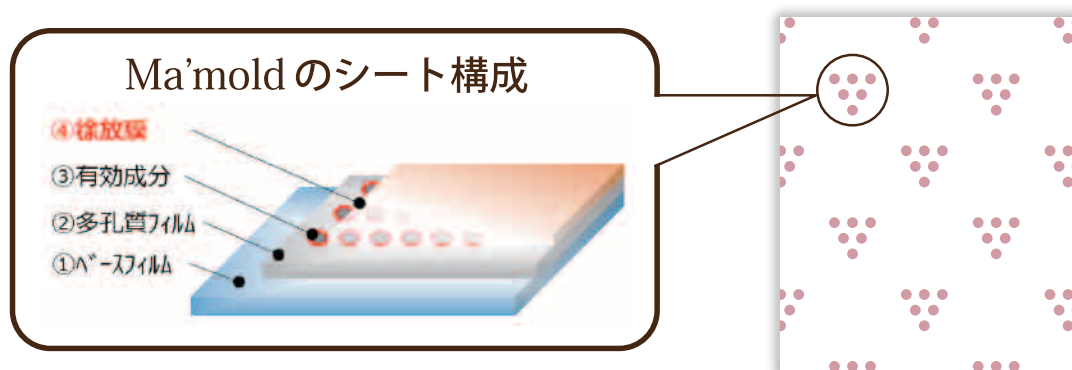
カビにくい
変色しない
艶が保たれる

Ma'mold は高湿度の空間でカビ成長抑制成分を徐放し、
空間を綺麗に保ちます。シート状なので使いやすい。
成分は食品添加物です。※食品衛生法準拠



Ma'mold の特徴

- ・食品に対して安全な天然由来のカビ成長抑制成分
- ・ほぼ全てのカビに効果を発揮します
- ・必要に応じてカビ成長抑制効果を調整できます
- ・環境にあわせてカビ成長抑制成分を徐放します
- ・シート状の紙なので様々なベース材に対応できます



※特許 5 件 (2 件権利化済、3 件出願中)

※カビ死滅 (不活化) させる効果はありませんが、ある特定条件下においてはカビの成長を抑制する効果がある事が確認されました。

【お問い合わせ】

 小島プレス工業株式会社

TEL : 0561-33-0380

受付時間 8:15~17:15 (土・日を除く)

E-Mail : Ma'mold@kojima-tns.co.jp

会社ホームページ



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

