

SDGs12.3食品ロス削減に貢献

エコセーブシリーズ

12 つくる責任
つかう責任



● 日持ちを延長して食品ロス削減



● 環境保全に貢献



エコセーブシリーズの売り上げの一部は環境再生保全機構を通じ、地球環境基金として国内外の環境保全活動を応援します。
独立行政法人 環境再生保全機構
<http://www.erca.go.jp/>



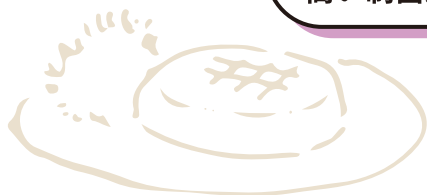
エコセーブシリーズは「食べもの大切運動」に参加しています。
財団法人 ベターホーム協会

3つのタイプであらゆるニーズに対応!

エコセーブDLP 保存料タイプ

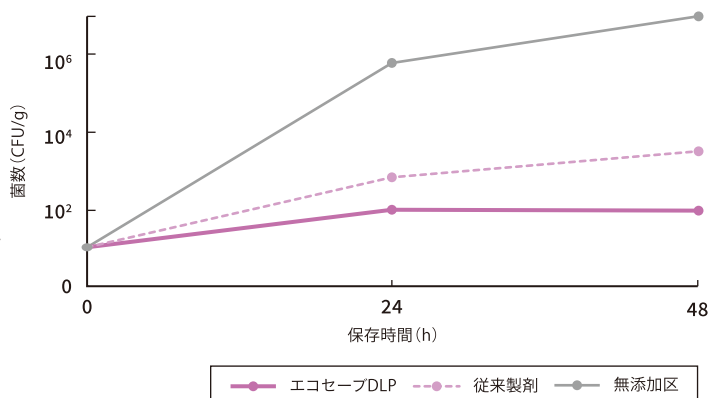
- ϵ -ポリリジンは微生物の発酵で生産される必須アミノ酸L-リジンのホモポリマーで、高い安全性を有します

ϵ -ポリリジンにより
高い制菌効果を発揮



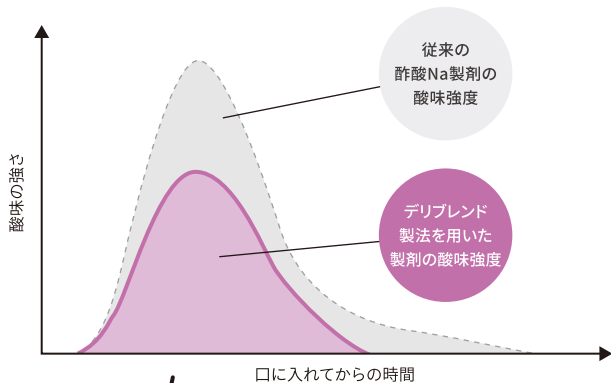
〔ハンバーグにおける一般生菌数の推移〕

エコセーブDLPまたは従来制菌剤をハンバーグに対全量1%添加。
焼成後、枯草菌を10 CFU/g接種し、30℃で保存。



エコセーブS 日持向上剤タイプ

- 保存料を使用せず、美味しさそのまま、日持ちを向上



デリブレンド製法で美味しさそのまま

エコセーブCL 食品素材タイプ

- 食品素材で、美味しさそのまま、日持ちを向上

〔各菌種に対する最小発育阻止濃度(%)〕

菌種	エコセーブCL	醸造酢
枯草菌	0.6	1.2
乳酸菌	3.0	>5.0
黄色ブドウ球菌	1.2	3.0
大腸菌	0.4	0.8

独自の酢酸発酵で食酢の効果を最大限発揮