

貝殻焼成カルシウムの業種別活用例

使用企業	使用実例 / 効果
製麺メーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・製麺の鮮度保持に最適。 ・冷蔵庫保存で通常より2～3日鮮度保持。
カット野菜メーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・レタス、キュウリ、キャベツ、トマト等の鮮度保持と除菌に使用。食味が良くなります。 ・刺身のツマ大根は従来より鮮度保持ができ、大根の食味も向上。
カットフルーツメーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・イチゴ、パイナップル他カットフルーツ全般に使用。特にイチゴは大幅に鮮度保持ができます。
魚市場	<ul style="list-style-type: none"> ・近海のアジ、サバ、イカ、ワカメ等、冷凍魚の鮮度保持に使用。 ・刺身用として2日しか保てなかった鮮度が4～5日まで保持できます。
製粉工場	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒防止、食味向上、美観の向上、カルシウム補強。
製氷メーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・pH12強アルカリ水による魚の鮮度保持。 ・pH9～10前後の食用氷を生成できます。
乾燥わかめ / もずく業者	<ul style="list-style-type: none"> ・もどす水に焼成カルシウムを使用すると通常2～3日の消費期限が2倍のびます。
乾燥ハム / ちくわ / かまぼこメーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・焼成カルシウム溶液を加える事により科学的保持剤ソルビン酸使用に比べ製菌効果の基準値を約2日間延長できます。ただし小麦粉の多いものには不向きです。
豆腐 / こんにゃくメーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・凝固剤として使用することができます。 ・豆乳の生産量が増え日持ちが良くなります。
黒砂糖メーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・サトウキビの製造工程で搾汁の不純物を沈殿させ、弱酸性を中和するために添加すると、黒い色と独特の風味、コクが際立つ美味しい砂糖ができます。
洗米 / 日配弁当メーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・お米を新米のように蘇らせ腐敗を防止。 ・冷めてからも美味しさが持続します。
飲食業全般	<ul style="list-style-type: none"> ・生肉、生魚、生野菜の鮮度保持が可能となり廃棄処分が大幅に削減できます。

取扱代理店

発売元 株式会社パナセア PF

住所：沖縄県那覇市泉崎1-7-10 崎田ビル1F
 TEL/FAX：098 (943) 0101 / 098 (943) 0102
 MAIL：info@panaceaokinawa.com
 URL：http://panaceaokinawa.com

食材をよりおいしく、安全に。



食品洗浄除菌剤

パナセア®FX

貝殻焼成カルシウム<食品添加物>

食材の
洗浄・除菌

食材の
鮮度保持

除菌率
99.9%

防腐剤
ワックス
除去

残留農薬
化学肥料
除去



「パナセア®FX」は天然由来の貝殻焼成カルシウム。 人と環境に優しい洗浄・除菌剤です。

家庭内、または業務用用途に於いてもあらゆる場面でお役に立ち、人々の安全かつ安心な「食」のライフスタイルづくりをお手伝い致します。

パナセア®FXの原料

パナセア®FXとは、主に養殖されるカキやホタテ、またはホッキ貝などの貝殻を1,100℃以上の高温で焼成することにより得られる、水酸化カルシウムです。優れた除菌・洗浄効果を有し、腐敗臭、アンモニア臭などに対する強い消臭効果があります。そして天然由来成分であることから安全・安心であり食材にも直接噴霧、漬けおきすることにより除菌と同時に鮮度保持をすることができます。ご家庭内にパナセア®FXが1本あれば食材をよりおいしく新鮮に保持することができ、台所廻りの環境をより安全・安心・清潔に保つことができます。



1,100℃以上の高温で焼成した貝殻焼成カルシウム



牡蠣の貝殻



帆立の貝殻

パナセア®FXの特徴

食材をより新鮮に！より安全に！よりおいしく！

強力洗浄 鮮度保持

腐敗菌のバクテリアを除去することにより、食材の酸化（腐敗）を抑制。食材を腐敗させる嫌気性菌も除菌します。

食材に直接スプレーしても安心・安全

除菌率 99.9%

0-157、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、レジオネラ菌、白癬菌などを1~5分で99.9%除菌。

パワフル消臭

強い除菌効果により嫌気性菌の除去、および抗菌効果により酸化途上で発生する腐敗臭を抑制。

洗浄効果

水に溶かすと、pH13前後の強アルカリ性電解質（アルカリイオン水）になります。このアルカリ性が、食品などの表面についた残留農薬やワックス、雑菌などを剥離・除菌します。

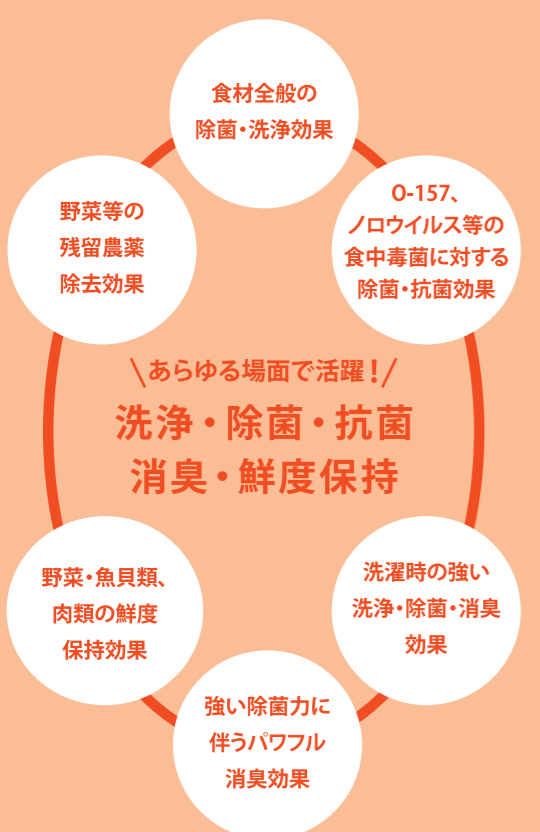


使用方法

通常水1ℓに付きパナセア®FX1g（小さじ一杯）使用（0.1%）の焼成カルシウム水をつくり、食品を数分漬け置き、すすぎ洗います。
※直接噴霧する場合0.3%溶液を使用します。1ℓの水に対し3gのパナセア®FXを使用します。



パナセア®FXソリューション



あらゆる場面で活躍！
**洗浄・除菌・抗菌
消臭・鮮度保持**

使用用途/方法

野菜・果物類

大きめのボールに水2ℓのパナセア®FX2gを加える。カット野菜は3~5分、丸のままの場合8~10分漬けおき、よく水切りし、ラッピング後は冷蔵庫で保存してください。

●野菜のシャキシャキ感は通常より2~3日長く保持。
●農薬・細菌・バクテリアを除菌するので、安全・安心な野菜・果物が食べられます。

牛・豚・鳥肉

水1ℓにパナセア®FX1gで溶液をつくる。水面下に隠れる状態で約20分漬けおき、その後水道水ですすぎ洗いして使用。ラッピング後は冷蔵庫で保存してください。

●お肉が柔らかくなり旨味が際立ちます。
●焼く・揚げる・煮る、いずれにも効果があります。

炊飯

お米3~5合に対しパナセア®FX1g使用。ボールの内側にザルを入れ、それに米を入れます。洗米時間は、10秒を目安とし、研ぎ汁が黄変したらザルに上げて手早くすすぎます。

●研ぎ時間が従来の1/3に短縮。
●お米がおいしくなります。
●炊きたてはもとより、冷めてからも、粘りあるおいしいご飯ができます。

魚介類・海藻類

水1ℓに10gの食塩とパナセア®FXを1g入れ、溶液をつくります。魚・海藻は5~8分漬け込み、貝の場合2~3時間漬け込み、いずれもすすぎ洗いをして水を切り使用します。

●安全・安心な生食用の魚介類ができます。
●余分な油脂類が取れ焼いても煮ても型くずれせず、おいしい魚料理ができます。
●タコや生イカは2~3日間賞味期限が延長できます。

麺類

小麦粉の量に対し0.3%のパナセア®FXを添加し練り水をつくる。但しかん水との併用、麺のこし・発色により添加量を調整し、よく混ぜ拡散させます。

●除菌・鮮度保持。
●かん水の代わりに使用できます。
●ゆで水が濁りにくくなります。
●ゆで麺にパナセア®FX0.3%の冷却水使用で鮮度、ツヤ、麺のほぐれがよくなります。

その他の使用用途

<p>豆腐製造</p> <p>豆乳の生産量が増えます。日持ちがよくなります。</p>	<p>すしネタ</p> <p>すしネタに0.1%溶液をスプレー。除菌、生臭を抑制、鮮度保持ができます。</p>
<p>玉子焼き</p> <p>卵(M・S)2個にパナセア®FX0.1%溶液を4cc添加、食感が良くなり食中毒菌を抑制。</p>	<p>煮物類</p> <p>食材を0.1%溶液に20分漬けおき、その後水洗いします。煮くずれしにくく、素材の味が生きます。</p>
<p>かまぼこ/さつま揚げ</p> <p>ソルビン酸使用に比べ、制菌効果の基準値を2日程延長できます。</p>	<p>大根のつま</p> <p>0.1%溶液に5分間浸します。除菌し黄変がなく日持ちがよくなります。</p>
<p>漬物工場</p> <p>0.1%溶液に5分浸す。除菌と同時にシャキシャキ感がアップし、色鮮やかになり日持ちもよくなります。</p>	<p>食器の洗浄</p> <p>0.1%の溶液で、食器・まな板・哺乳瓶を漬け込むことにより除菌・洗浄効果があります。</p>