

写真をみれば 一・目・瞭・然

～ 魚介類編 ～

魚類の変色や腐敗は気になりますね。特にカニ、エビなどの甲殻類は、体液が漏れ出し、褐変してきます。この変色で鮮度感がなくなるため、流通業者の悩みの種です。

ところが、『乳酸菌生成エキス』を使うと、この変色が抑えられます。これは『乳酸菌生成エキス』の細胞を劣化させない作用です。もちろん防腐効果もあります。

それを証明したものが下の写真です。



札幌市内某カニ加工会社の工場での実験



上 「乳酸菌生成エキス」の希釈液に15分つけたのち、ゆで上げたもの。24時間たっても変色してません!

下 何もしないでそのまま、ゆでたもの。2時間しかたっていないのに、もうこんなに変色しています。

通常、変色防止には、リン酸塩系のものが使用されています。その点、天然成分からできた『乳酸菌生成エキス』なら、安心・安全。機会があれば、ご自宅でもお試しください。

おなかをととのえる

乳酸菌生成エキス「智通」

16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で熟成させ、有効成分だけ取り出した乳酸菌生成エキス。

『智通』(ちつう):20年続くロングセラー製品。

