

すこやかインフォメーション INFORMATION

Vol.144

Chitsu
Since 1914

写真をみれば 一・目・瞭・然



～ 三角コーナー細菌編 ～

今回は、台所流し台の三角コーナーのカビ菌の比較です。
この三角コーナーは、主に茶殻やそば、ラーメンの残りの
処理などに使用しており、普段は水洗いだけです。

右半分だけ、『乳酸菌生成エキス』を1000倍に薄めた
水に10分つけました。その後、左右の細菌数を寒天培地
で調べました。

『乳酸菌生成エキス』入りの水でつけた方は細菌がほ
とんど認められません。これは、『乳酸菌生成エキス』が、
カビ菌の繁殖をおさえた結果です。

(株)B&Sコーポレーション・富士工場での実験



左側 水洗い後、細菌チェックした
もの。カビの菌がたくさん。

右側 「乳酸菌生成エキス」入りの水
に10分浸してから細菌チェック。カビ
の菌はみられません。

おなかの中も、悪い菌が繁殖しないよう、どうぞ毎日『乳酸
菌生成エキス』忘れずにお飲みください。

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。

