食品洗浄剤

Vitasapient

ビタサピエント

ラグロンから”いつもキレイをすぐそばに”をご提案

食品添加物 水酸化カルシウム”ビタサピエント”

貝殻から生まれた良質な水酸化（焼成）カルシウム

〇北海道の自然豊かな海で育まれた”貝殻”を厳選し、厳しい品質改良のもと製造した良質な”水酸化（焼成）カルシウム”です。
食品添加物の”ビタサピエント”は、農薬・雑菌の除去、食料品の日持ち向上に効果があります。今まで野菜などを洗う洗浄剤の主流は中性洗剤でしたが、中性洗剤とは違い”ビタサピエント”は生物由来のカルシウムのため安全・安心にお使い頂けます。

ビタサピエントの用途と効能

〇ビタサピエントの用途
水溶性パウダーの”ビタサピエント”を水1Lに対し、1g（1,000倍希釈）を溶解させ、その中に野菜や果物等を3分～5分間浸漬させます。

〇ビタサピエントの効能
上記のように浸漬させる事により、

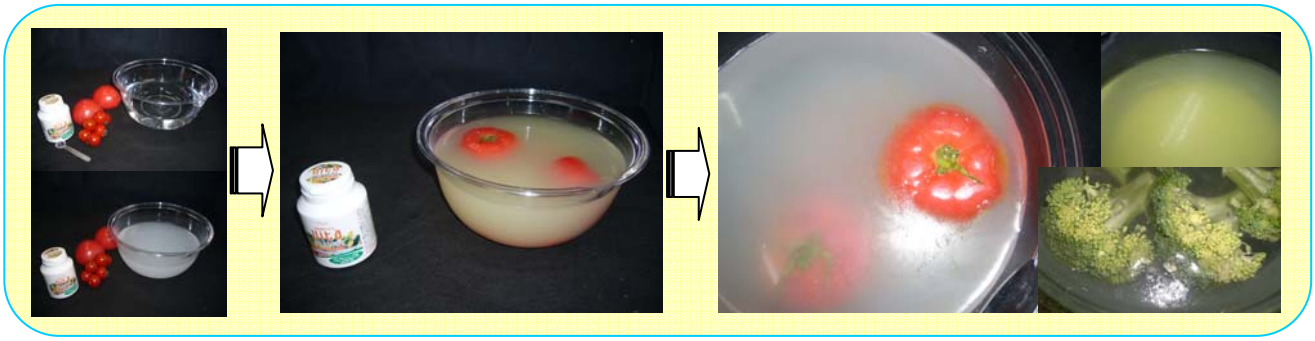
①残留付着農薬の除去
②環境ホルモン物質の除去
③有機物の除去
④一般汚染物の除去
⑤大腸菌やサルモネラ菌の除去（除菌）
⑥鮮度保持（雑菌の繁殖を抑えます）

などの効果があります。

試験検査成績書

右図：
食品添加物公定書規格試験成績書

”ビタサピエント”による野菜の汚れ除去実験



〇説明
① 水1Lに対して”ビタサピエント”1g 1,000倍希釈液を作り攪拌し対象物を投入します。
② 対象物に残留農薬・ワックス・有機物等の付着がある場合は、投入直後～数分で反応します。
③ 上図のように浮遊物・沈殿物があったら汚れている証拠。
すすぎ洗いをしてからお召し上がり下さい。

昨今、色々な化学合成農薬が使用され野菜、果物等を栽培しています。無農薬野菜といえども化学肥料については使用量等の制限がなされていません。完全なる無農薬野菜、果物は数少なく販売されていますが高価で購入しづらいと言う現状もあります。このビタサピエントは、上記ご説明させて頂いた通り、人体に安全でしかも、**1回たったの44円**と経済的です。この機会に是非ご使用下さい。