

鮮度維持装置

特長

紫外線の除菌効果で様々な食品の腐敗を抑制します。

特長1. 保存期間の延長を実現！

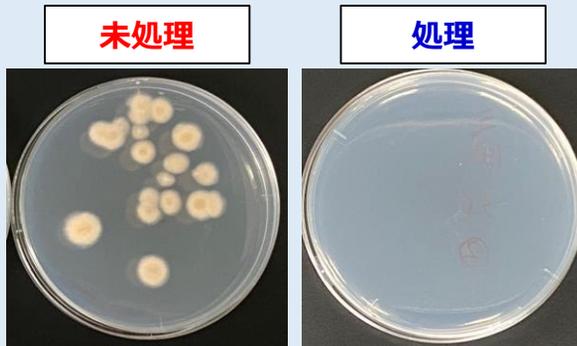


(14日保管後の状態を観測)



- ◆ 紫外線による除菌により、**腐食**の抑制が可能です。
- ◆ **フィルム透過性の高い領域**に波長を持つため加工食品などへも展開可能です。

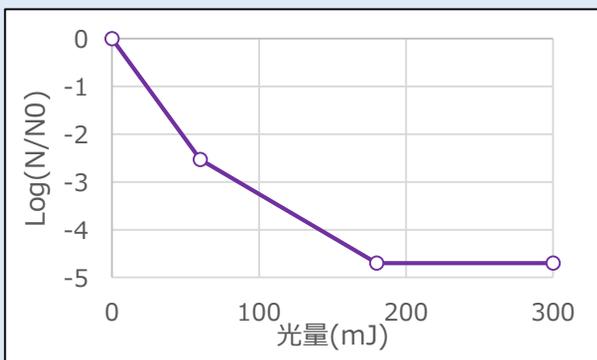
特長2. 紫外線により様々な菌の繁殖を抑制！



(25℃、3日保管後、分析)

- ◆ 紫外線照射により、**カビの繁殖を抑制**します。
- ◆ カビだけでなく、大腸菌など様々な菌の繁殖も抑制します。

特長3. 薬剤洗浄の代替検討に！



(Xthanthomonas citriを果実に散布し、検証)

- ◆ 紫外線除菌により、**薬剤洗浄工程の代替検討**に貢献します。
- ◆ ドライ洗浄により、**青果の傷みを回避**できます。

仕様

項目	仕様
光源	深紫外線LED
照射距離	30 mm
有効照射幅	150 mm
積算光量	20 mJ (1 m/min)
冷却方式	空冷
寿命	10,000 Hr
外形寸法 W×H×D	350×155×155 mm
ユニット重量	約5 kg
電源	AC200 V(50/60 Hz)

用途例

- ◆青果物(みかん、いちご、トマトなど)、加工食品の鮮度維持
- ◆輸出する青果物の除菌、など



デモ機による照射実験も可能です。お気軽にお問い合わせください。

TOSHIBA

東芝ライテック株式会社

産業デバイス事業部 営業部 産業光源営業担当

〒212-8585 神奈川県川崎市幸区堀川町72番地34 TEL (044)331-7571

産業デバイス事業部 産業光源技術部 UV技術担当

〒794-8510 愛媛県今治市旭町5-2-1 TEL (050)3190-5319

<http://www.tlt.co.jp/>

●外観・仕様は、商品改良のため予告なく変更する事がありますので、あらかじめご了承ください。

このカタログの内容は、2021年2月現在のものです。