

## EA939AC 脱臭吸着剤



生鮮食料品等用  
プロ仕様脱臭剤 エポリオン

速効性・持続性・安全性にすぐれたエポリオン。  
食材のあらゆる不快な臭いに強力な効果を持った、  
従来にない画期的な脱臭剤。

### どんな臭いもすばやくキャッチ

肉や魚、野菜、漬物などあらゆる臭いを敏感にキャッチ。不快な酸性臭・アルカリ性臭・中性臭を化学的に分解中和。速効性・持続性にすぐれた脱臭剤です。

### 一度取込んだ臭いをはなさない

活性炭とは違い、一度取込んだ臭いえを再び外にだしたり、他に移すことはありません。

### 厨房にはよけいなにおいは必要ない

エポリオンは無臭の脱臭剤です。芳香によるマスキングとは違い、素材や料理の香りを損なうようなことはありません。

### 食品間の鮮度を損なう臭いをカット

生鮮食料品は他のにおいが移ると鮮度が低下してしまうことがあります。エポリオンは素材本来のにおいを活かし、鮮度を損なう臭気だけを取り込みます。だから食材の新鮮さを保つのに役立ちます。

### 安全性も見逃せない

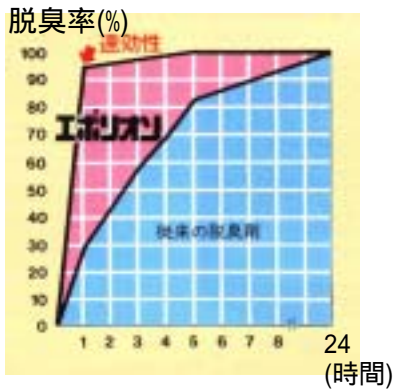
エポリオンはベタイン化合物及び食品添加物を主原料としていますので、厨房で安心してお使いいただける脱臭剤です。

### エポリオンは不快な臭いだけを取込む吸着反応型の脱臭剤。

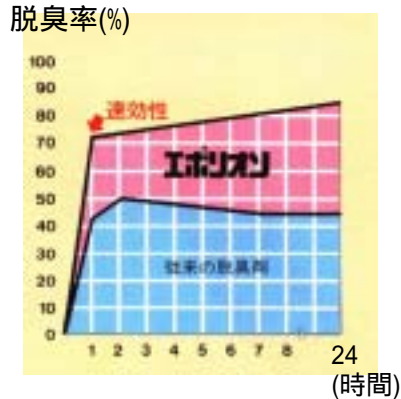
天然だけで約40万種類も存在しているにおい。厨房だけでは食材をはじめ調理時のにおいなど数多くの香気、臭気が複合臭となって発生しています。たとえば肉や魚などに多い酸性臭、野菜などに多いアルカリ性臭、また取りづらいとされていた中性臭。エポリオンはそれらのあらゆる不快な臭いに反応し、臭いを化学的に分解中和する脱臭剤です。その効果は従来の脱臭剤、消臭剤では得られないほど速効性、持続性があります。また、主原料にベタイン化合物及び食品添加物を使用していますので、安心してお使いいただけます。



硫化水素(肉・魚などに多い酸性臭)  
に対する脱臭率



アンモニアガス(野菜などに多いアルカリ性臭)  
に対する脱臭率



### 冷蔵庫や食器棚などにはキキメがみえる

フタをとるだけで手軽にお使いいただけます。

ゲル状態なので万一倒れても容器からこぼれることはありません。

臭気と接触する面が広いので、すばやく効率的に臭いを取り込みます。

脱臭しながらゲルが減少していくので、有効期限を目でみて確認できます。

ゲルの色が濃くなり、容積が1/10程度になったらお取替え時期です。

(冷蔵庫で約3~5ヶ月、室温で約1.5~3ヶ月)

空間容積の大きさに応じて2個以上使用して下さい。(10~20m<sup>3</sup>に1個が目安となります)

\*ロッカー、靴箱、車、病院、倉庫などいろいろな場所でもお使いいただけます。