



安心・安全の10年ブランド
株式会社ピースガード

9/20 Wed ▶ 9/22 fri

は、今年も



に出展します！

食品工場改善設備・エンジニアリング展

東京ビッグサイト 東5ホール ブースNo.D-43

食品工場や飲食施設などで、衛生管理・食品の鮮度維持・微生物対策・カビ被害対策などの目的で広く普及した『**ピースガード**』。

食品添加物適正検査をクリアしたその安全性、**塩素製剤でありながら食材や環境、人へダメージを与えない使いやすさ**、**細菌やウイルス・カビ孢子まで除去できる効能**、その全てをブース内で展示・説明致します。
(*全ての菌類を除菌できるわけではありません。)



当社プレゼンテーションセミナー

出展者 セミナー

9/22(金)
13:00~13:45
会場：東6ホール
セミナー会場C

隠れ食品ロスは空間噴霧で防ぐ！
— 柑橘類への除菌剤噴霧の事例・他 —

講師：
株式会社ピースガード
技術顧問
野々村和英
技術士(経営工学)
第一種冷凍空調・食品冷凍技士

食品ロス対策 & リサイクル ・リレーセミナー

9/20(水)14:30~14:50
9/21(木)15:30~15:50
9/22(金)15:00~15:20
会場：東5ホール当ブース向かい

【柑橘類の鮮度維持対策の決定版!】
— ピースガードの空間噴霧!! —

