

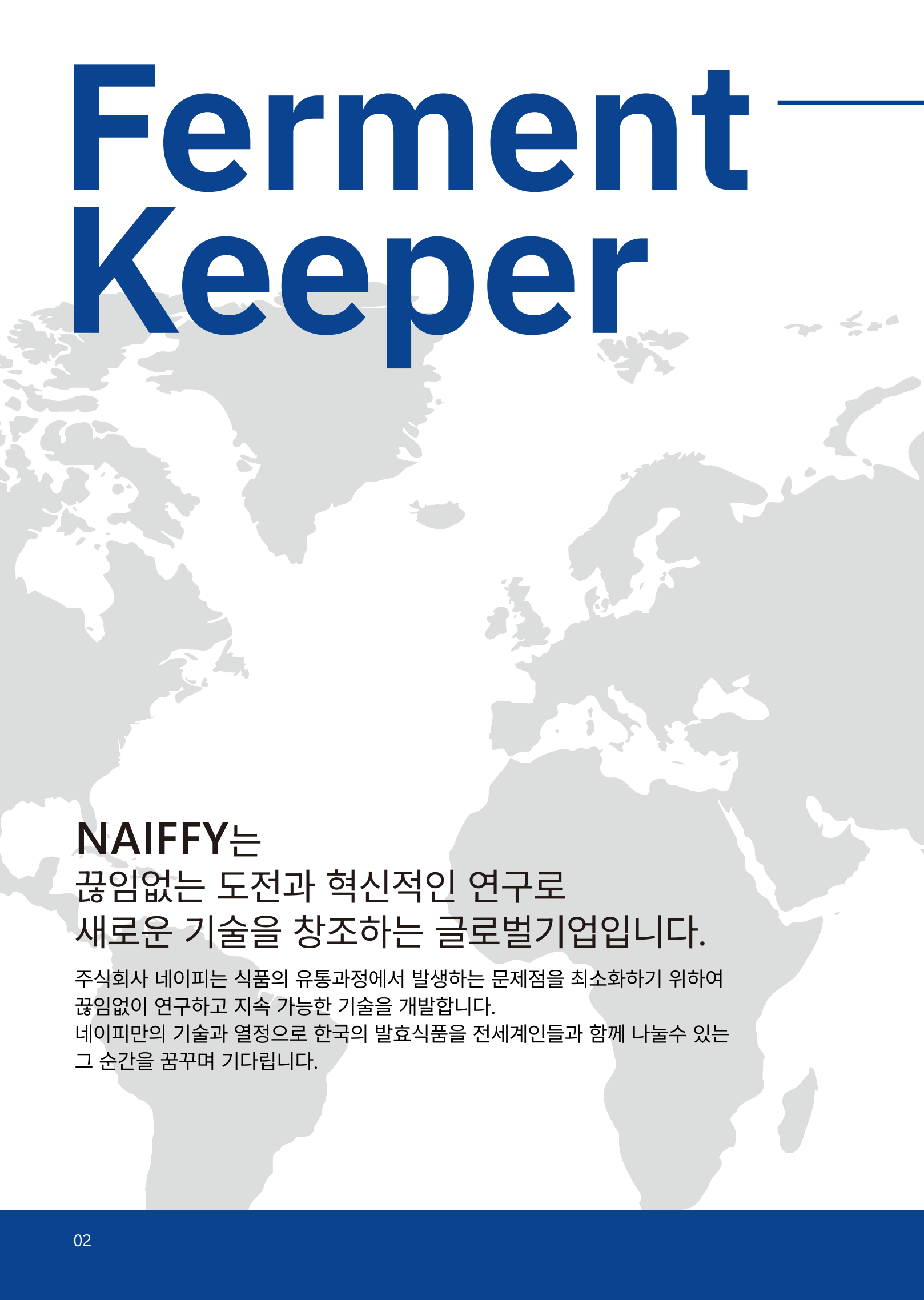


발효유지제 전문수출 기업 주식회사 네이피

FermentKeeper



Ferment Keeper

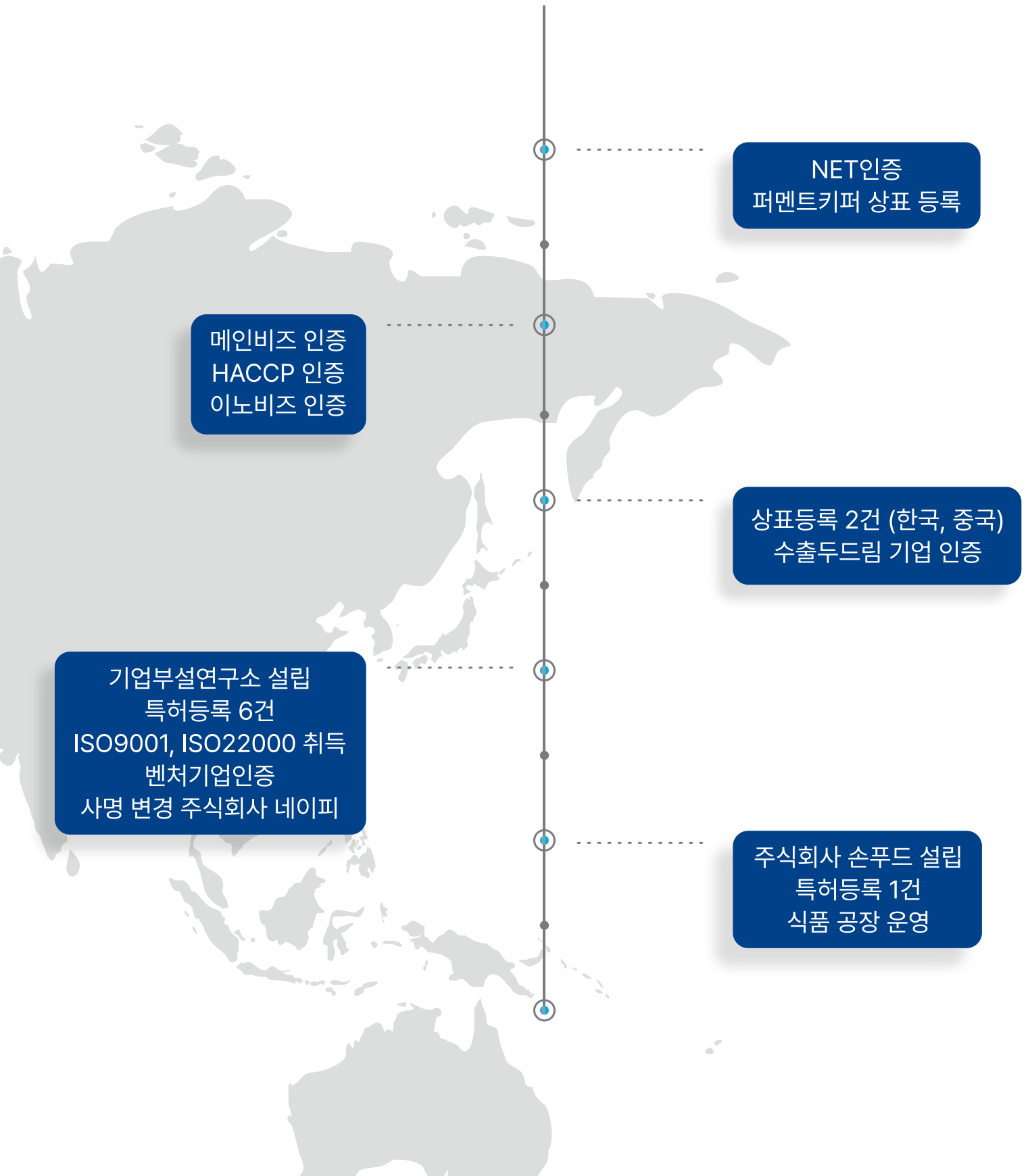


NAIFFY는

끊임없는 도전과 혁신적인 연구로
새로운 기술을 창조하는 글로벌기업입니다.

주식회사 네이피는 식품의 유통과정에서 발생하는 문제점을 최소화하기 위하여
끊임없이 연구하고 지속 가능한 기술을 개발합니다.

네이피만의 기술과 열정으로 한국의 발효식품을 전세계인들과 함께 나눌수 있는
그 순간을 꿈꾸며 기다립니다.

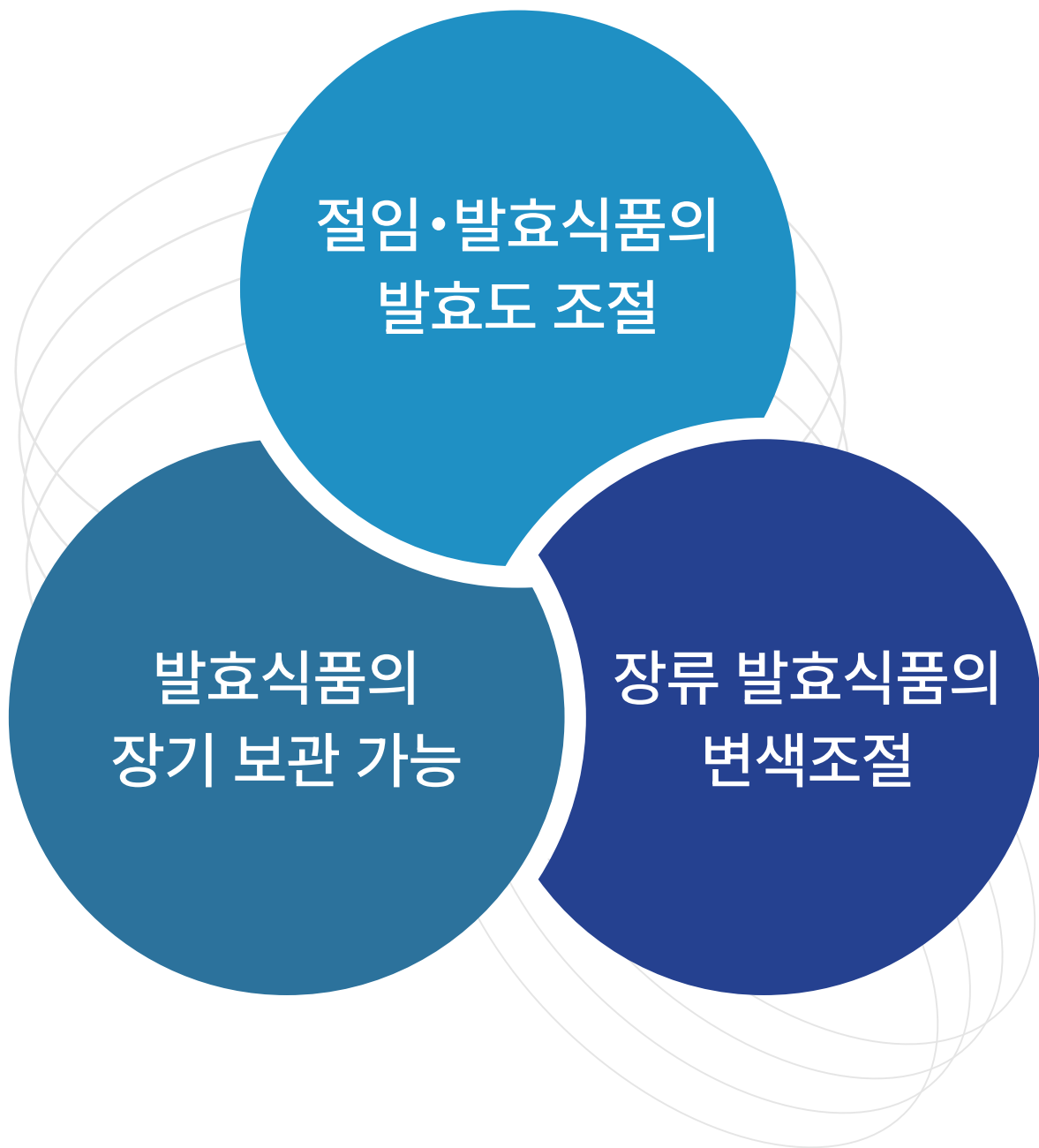




퍼멘트키퍼

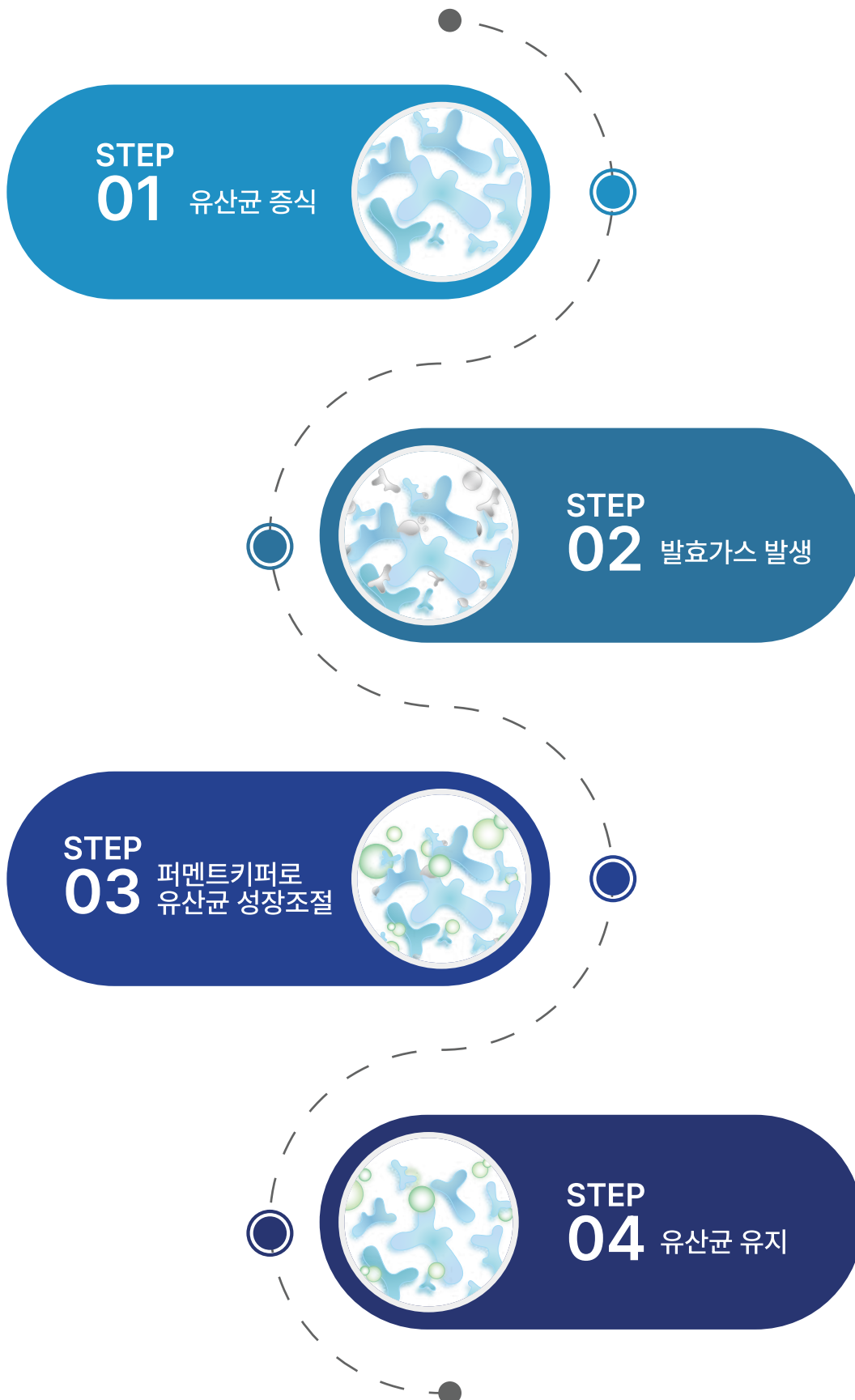
[FERMENT] + [KEEPER]

발효 유산균의 성장을 조절하여 발효식품의 신선도와
맛의 품질을 유지해주는 역할을 합니다.
발효과정에서 발생하는 문제를 예방하기 때문에
전세계 어디서든 발효식품의 안전한 유통이 가능합니다.



식품의 맛을 유지하면서 소비기한을 연장시키는 기술로
FDA 허가 소재 사용 검증을 완료하였습니다.

퍼멘트키퍼 작동원리



퍼멘트키퍼 적용사례



발효식품에 기술 적용 결과



무처리 / 기술적용 / 타사제품



무처리



기술적용



식빵에 기술 적용 결과



무처리



기술적용

퍼멘트키퍼는 유산균 성장조절로
가스팽창, 곰팡이 증식 방지 등에 효과적입니다.

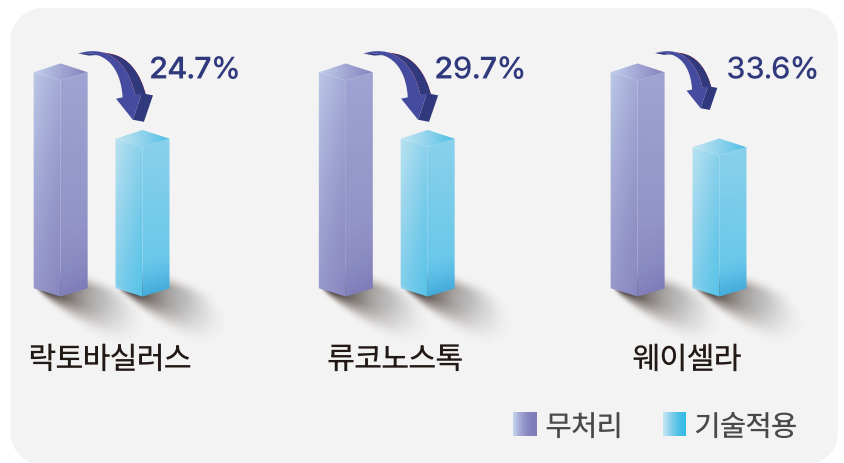
성능시험결과

이산화탄소 포집률 시험



포장재 내 초기 발효가스 포집률 **100%**

김치의 주요 유산균 대상 증식 억제력 시험

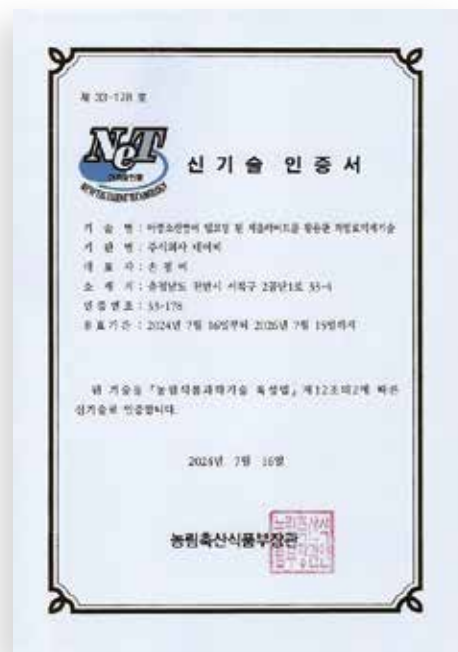


주요 발효 유산균 평균 **29%** 증식 조절

특허증 및 신기술 인증서



특허증 제 10-2556342호



신기술 인증서

특허 등록 : 발효식품을 위한 발효유지제 및 항균 기술
안정성을 검증한 다수의 시험 성적서 확보 완료



안전성 시험

세포 독성 시험 성적서



이산화염소 잔류농도 시험 성적서



세포 독성 시험 통과, 잔류 이산화염소 불검출로
퍼멘트키퍼의 안전성을 확인하였습니다.

- 세포 독성 시험 성적서 확보
- 이산화염소 잔류 농도 시험 성적서 확보
- FDA 안전성 인증 재료 사용
- 보유기술의 특허 등록 및 NET 인증

제품 패키징

Ferment Keeper

HS CODE - 3824.99



퍼멘트키퍼 1PCS

50mm X 50mm
2.5g



퍼멘트키퍼 200PCS

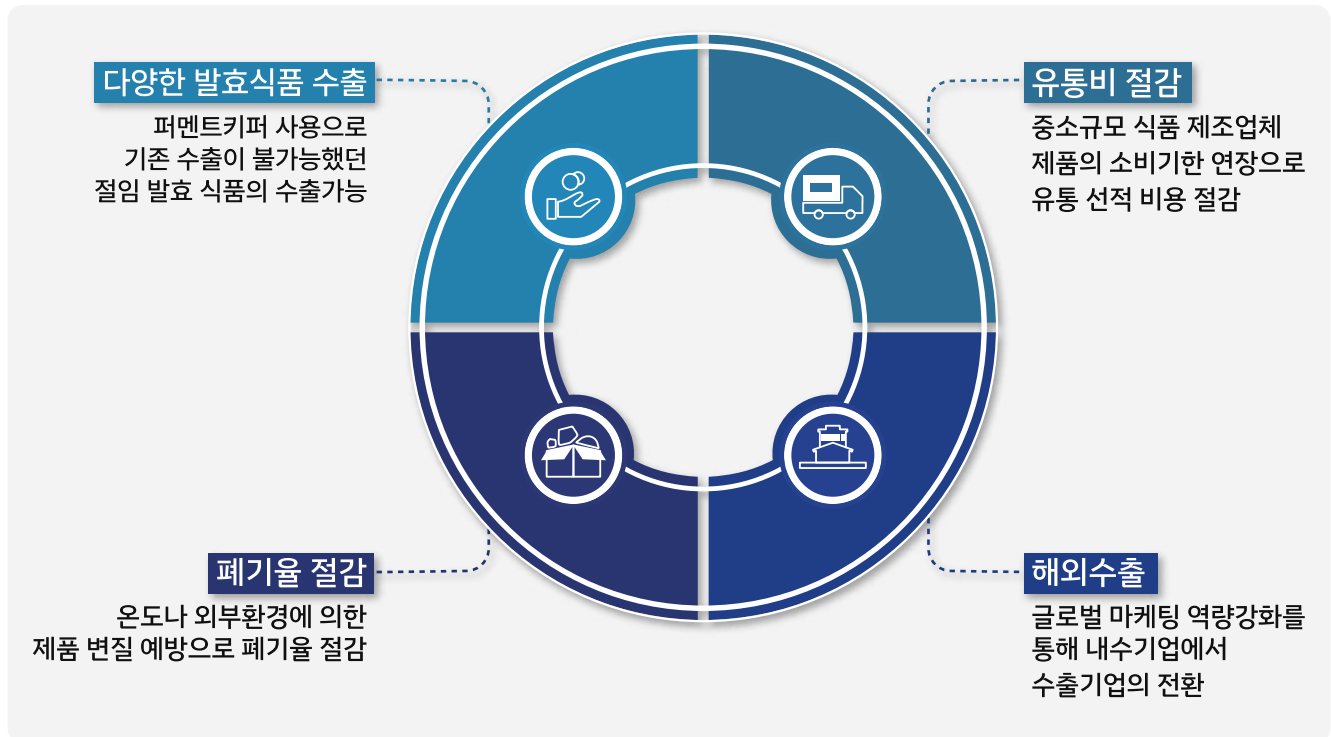


퍼멘트키퍼 1 BOX

200pcs * 10
W X L X H
355mm X 340mm X 330mm



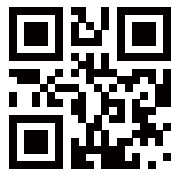
퍼멘트키퍼 장점



퍼멘트키퍼 적용가능한 식품

절임·발효식품 (김치/장아찌/아차르/사우어크라우트 등)





본사/공장 충청남도 천안시 서북구 2공단 1로 33-4
서울 지점 서울특별시 서초구 강남대로 341, 883호
나비 지점 충청남도 천안시 서북구 불당 14로 48, 505호

Web www.naiffy.kr | E-mail naiffy@pickzzi.com
Tel +82-41-564-7959 | Fax +82-41-562-7959