

現在開始，讓冰箱更潔淨，讓食材更安全

病從口入，杜絕冰箱細菌帶來的疾病，鎖住食物新鮮口感，
為家人健康保駕護航，守護家人舌尖安全。

產品參數

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS



優雅白
WHITE



清新綠
GREEN

消耗功率	< 0.5W
------	--------

額定電壓	3.7V
------	------

續航時間	< 15天
------	-------

活性氧量	≤0.05PPM
------	----------

尺寸	120*87MM
----	----------

功能	淨化冰箱環境
----	--------

重量	240G
----	------

顏色	優雅白、清新綠
----	---------

它還具備以下加分項

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS

科學釋放O3
安全守護食品



支持USB充電
內置2600毫安大電池
常規檔續航長達約15天
(加強檔約4天)



環保0耗材
可持續使用
無需更換濾芯



生活儀式感 高顏值小身材

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS



● 藝術感

來源於生活
讓電器不在冷漠



● 更環保

讓包裝盒不再只能被丟棄

舌尖衛士蘋果蛋降農殘實驗過程



農殘留速測卡



把含有農殘的蔬菜分別放入有、無舌尖衛士蘋果蛋的冰箱



然後每隔壹小時取出測試



農殘留檢測結果判定

降農殘8小時實驗觀察

(無舌尖衛士蘋果蛋)



不變色或略有淺藍色均為陽性結果=不合格/有農殘

(有舌尖衛士蘋果蛋)



變為天藍色為陰性結果=合格/無農殘

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS

10 Bupirimate 乙啶酚磺酸酯(mg/kg)

11 Buprofezin 噻嗪酮(mg/kg)

Butachlor 丁草胺(mg/kg)

Carboxim 丁酮威(mg/kg)

A



Day15



B

實驗證明:

舌尖衛士蘋果蛋能有效的延長食物保鮮期
保留營養價值，去除異味

保鮮實驗大挑戰

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS

本次實驗選取了相同數量的草莓
放進同樣的冰箱的保鮮層

A組放入舌尖衛士蘋果蛋，B組不放

A



Day1



B

A



Day7



B

每種食材的新鮮奧義

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS

是舌尖安全衛士，更是鎖鮮小能手
萬千食材各有性格，卻在冰箱裏井然有序



源頭除臭 殺滅有害細菌

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS

大部分冰箱異味都是由於食物腐爛過期
有害細菌代謝產生
簡單的芳香劑/吸附碳能壹時遮蓋異味
並不能阻止細菌的繼續滋生和感染

	舌尖衛士 蘋果蛋	源頭除臭 主動釋放殺滅有害細菌
	噴霧	手動清理耗時耗力 噴於食物有風險
	竹炭包	吸附異味無法根除 潮濕環境效果降低
	清新劑	只能遮蓋異味
	除味某盒	源頭殺菌 被動釋放

梅裏埃營養科學集團是全球知名的食品安全、質量&營養服務提供商。與世界知名的食品及飲料企業擁有45年的全球合作經驗。在18個國家擁有超過70家實驗室，5家專業研發中心，超過5000多名員工。

跟異味說BYE 從此告別冰箱臭味

SAY BYE TO A BAD SMELL
SAY GOODBYE TO THE STINK OF REFRIGERATORS



實驗表明

舌尖衛士蘋果蛋對李斯特菌的 殺滅率是常規冰箱的4倍



Silliker, Inc. Food Science Center Report

March 16, 2013

Validation the Inactivation Effects of舌尖衛士蘋果蛋 on *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* on Apple

Prepared for:

李斯特菌

降低值

1.17

有舌尖衛士蘋果蛋
降低值

4.41

金黃色葡萄球菌

0.6

2.5

大腸桿菌

1.47

2.88

Phone: +86 13124408113
Fax: +86 21 34823425
www.silliker.com

The entire content of this PROTOCOL is subject to copyright protection. Copyright © 2013 Silliker, Inc. All rights reserved. The content of this PROTOCOL may not be copied either fully or in part by any-for-profit organization, and appropriate reference with all copyright notices stated. The PROTOCOL may not be copied, reproduced or otherwise redistributed. Except as expressly provided above, copying, displaying, downloading, distributing, modifying, reproducing, republishing or retransmitting any information, text or documents contained in this PROTOCOL, or any portion thereof in any electronic medium or in hard copy, or creating any derivative work based on such documents, is prohibited without the express written consent of Silliker, Inc. Nothing contained herein shall be construed as conferring by implication, estoppel or otherwise any license or right under any copyright of Silliker, Inc., or any party affiliated with Silliker, Inc.

三餐可以簡單 但細菌不容放任

THREE MEALS CAN BE SIMPLE
BUT BACTERIA SHOULD NOT BE ALLOWED TO INDULGE



兒童



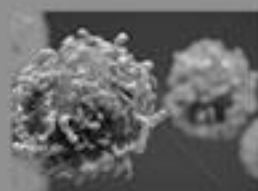
長期存放的牛奶
引起腹瀉發燒

老人



隔夜菜引起
腹痛腹瀉嘔吐

孕婦



細菌導致胎兒
畸形和流產

生猛海鮮



生鮮未加熱
感染細菌

700多種嗜冷細菌廣泛生存在冰箱的乳製品、生鮮、熟食中
舌尖衛士利用冰箱低溫高濕環境，模擬雷電產生O3破壞以
李斯特菌為首的有害菌的培育環境，使其無法生存。

舌尖衛士蘋果蛋

4大強勢優點

THE MAIN ADVANTAGES OF THE TONGUE GUARD

殺滅
食品細菌

可出示專業殺菌檢測報告

舌尖衛士蘋果蛋主動出擊
快速安全除臭

源頭
祛除異味

延長
保鮮周期

抑制乙烯（催熟劑）等繁殖生長
延長食物鮮活時間

農殘留的降解速度約為
自然降解的30-50倍

降解
農殘留



選擇專業的 拒絕多面手

冰箱內儲存的是
蔬菜瓜果生鮮熟食等入口的食物
更要註意細菌滋生！

李斯特菌

沙門氏菌

金黃色葡萄球菌

誌賀菌

大腸桿菌



冰箱專屬淨化器，只用於冰箱！

從這壹次開始 每壹餐都吃得鮮活放心

舌尖衛士蘋果蛋——冰箱裏的全能擔當
殺菌鎖鮮守護健康

