

「おいしさ」×「日持ち」を両立するOKUNOの制菌剤

トップキープデリシリーズ トップキープデリ匠味シリーズ

- 当社独自の技術により、酢酸ナトリウムの酸味酸臭を抑制
- お客様のニーズに合わせた酸味抑制製法の確立
- 高い制菌効果

デリブレンド製法

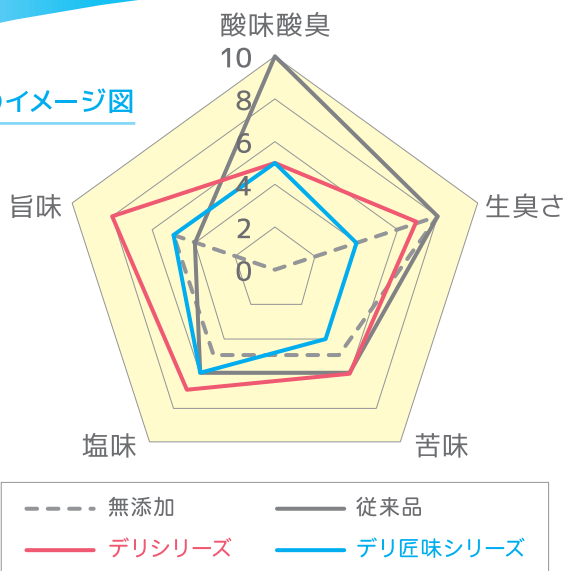
基本五味の相乗効果を利用して
おいしくマスキング

デリ匠味製法

微量香気成分を用いて
すっきりマスキング

デリブレンド製法・デリ匠味製法の味覚イメージ

味覚のイメージ図



● デリブレンド製法

→ 旨味などの味質が上昇

● デリ匠味製法

→ 酸味・酸臭とともに
肉・魚等の生臭みを低減

高い制菌効果

ハンバーグの保存試験

製剤1%添加, 枯草菌を 1×10^2 CFU/g 植菌し 30°C・48時間保存

試験区	pH	菌数(CFU/g)		
		初発	24h	48h
無添加	6.24	1×10^2	$> 10^6$	—
トップキープデリ10	6.21	1×10^2	3×10^3	1×10^4
トップキープデリ匠味SA	6.20	1×10^2	2×10^3	2×10^4

