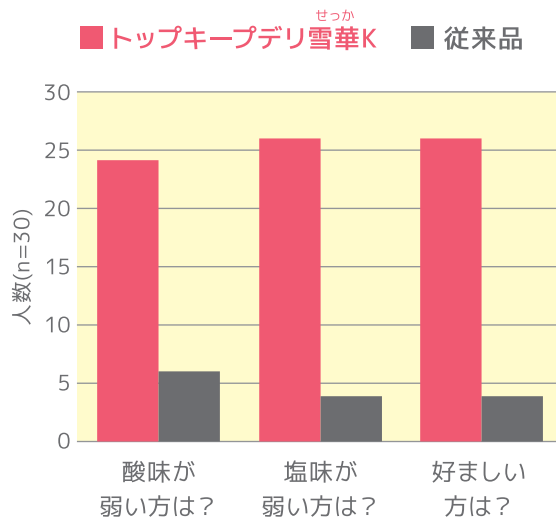


# 食品本来の味を最大限に生かす制菌剤

## せっか トッブキープデリ雪華K

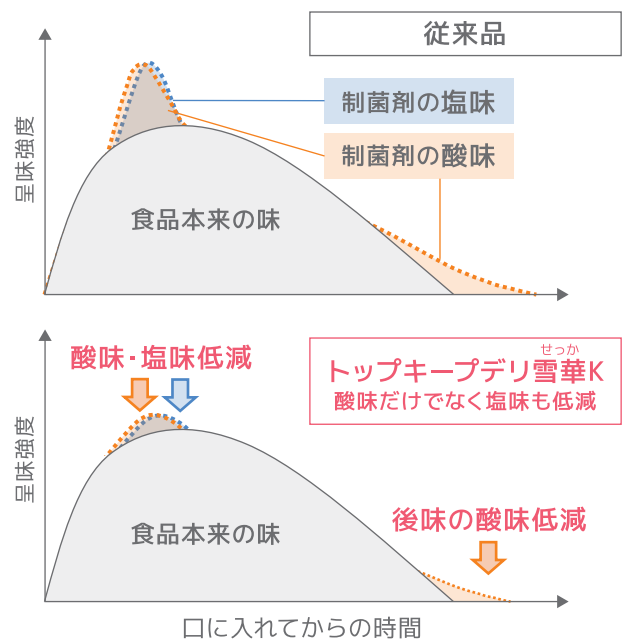
- 新技術『デリ雪華製法』により、制菌剤の酸味だけでなく塩味も低減
- 余計な味を付与せず、食品本来の風味を最大限に生かせる
- 枯草菌・大腸菌・乳酸菌などの腐敗原因菌に対して強い制菌効果

### 制菌剤特有の味を大幅に低減



ハンバーグ官能評価結果  
(2点識別法)

### 食品本来の風味を最大限に生かせる



### 高い制菌効果

タマゴサラダ(25℃・48時間保存)

試験区	pH	菌数(CFU/g)		
		初発	24h	48h
無添加	6.50	1×10	>10 <sup>6</sup>	—
従来品	1.0% 6.37	1×10	2×10 <sup>3</sup>	8×10 <sup>4</sup>
トッブキープデリ雪華K (せっか) 1.0%	6.38	1×10	1×10 <sup>3</sup>	8×10 <sup>4</sup>
トッブキープデリ雪華K (せっか) 1.2%	6.31	1×10	8×10	9×10 <sup>3</sup>

※制菌剤は全量に対して添加



### 表示・荷姿

【食品添加物表示例】 ①酢酸ナトリウム、グリシン ②pH調整剤、グリシン ①、②いずれかを表示  
【荷姿】 10kg ダンボールケース