

# 防カビ効果を高めた制菌剤

## トッパキープデリたもつ

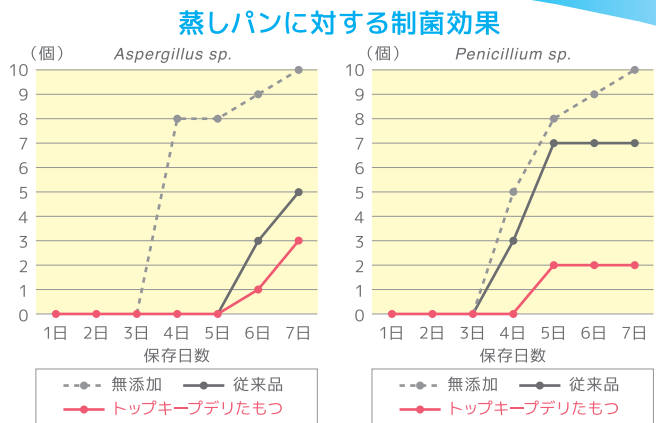
- 有機酸とグリセリン脂肪酸エステルにより、防カビ効果が向上
- 食品中の酸味酸臭を低減
- 制菌剤の飛散を抑制し、製剤の酸臭を緩和

### 強力なカビ抑制効果



※植菌条件

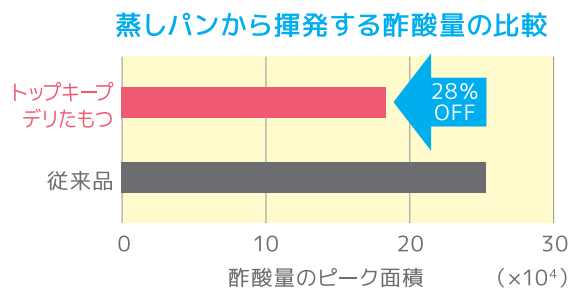
蒸しケーキの表面に *Aspergillus* sp. と *Penicillium* sp. を植菌 (1×10<sup>4</sup>CFU/gを各々3点滴下) 25℃で4日間保管



※評価条件

制菌剤を対全量0.7%添加した蒸しパンの表面に *Aspergillus* sp. と *Penicillium* sp. を植菌 (1×10<sup>2</sup>CFU/gを10点滴下) 25℃で1週間保管し、発カビ数を目視にて測定

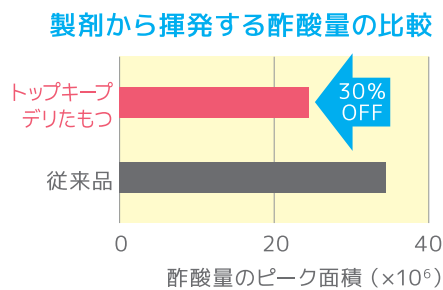
### 食品中の酸味酸臭を低減



※GC-MS分析

制菌剤を添加した蒸しパン2gを試料とし、揮発する酢酸量を測定

### 制菌剤の酸臭抑制

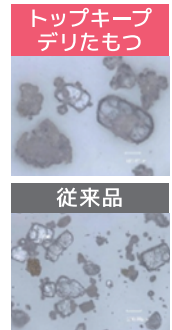


※GC-MS分析

制菌剤2gを試料とし、揮発する酢酸量を測定

制菌剤の粒子拡大写真

デジタルマイクロスコープ観察(×300)



新製法により  
有機酸の飛散を抑制

### 表示・荷姿

【食品添加物表示例】 酢酸(Na)、グリセリン脂肪酸エステル、(一部に乳を含む)

又は pH調整剤、グリセリン脂肪酸エステル、(一部に乳を含む)

【荷姿】 10kg ダンボールケース