

素材の味をそのままに美味しく日持ち向上！

トップキープテリシリーズ

- 従来制菌剤より酸味・酸臭を抑え、さらに味質向上・不快臭低減・塩味低減などの効果を併せ持つ制菌剤
- 酸味・酸臭を抑えつつ、高い制菌効果を確保し、“おいしさ”と“日持ち”を両立

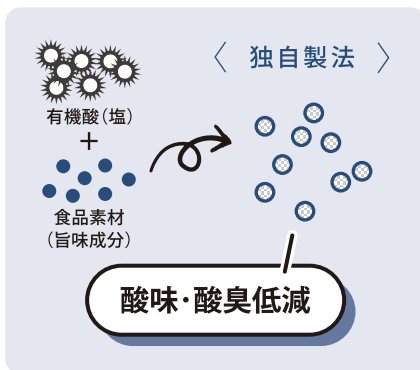
特長1

OKUNO独自の3製法で従来制菌剤の問題点(酸味・酸臭)を解消

デリブレンド製法

- 旨味成分を利用し、味の相乗効果と独自製法で酸味・酸臭を低減
 - 和惣菜等の出汁感の強い食品に好適
- 代表製品：トップキープテリ10

製法イメージ



デリ匠味製法

- 微量香气成分を付与して酸味・酸臭を低減
 - 肉・魚等の不快臭を低減
- 代表製品：トップキープテリ匠味DM
トップキープテリ匠味SA

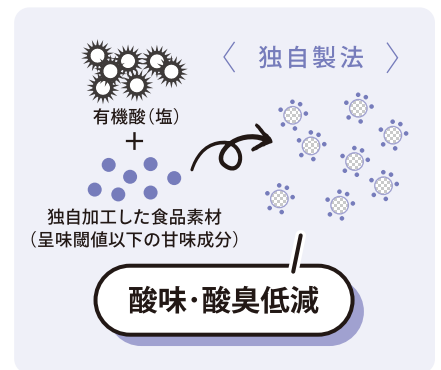
製法イメージ



デリ雪華製法

- 厳選した甘味成分で制菌成分由来の酸味だけでなく、塩味も低減し、無添加に近い味わいに
 - 制菌剤によって味質が変化しやすい食材にも幅広く適用
- 代表製品：トップキープテリ雪華K

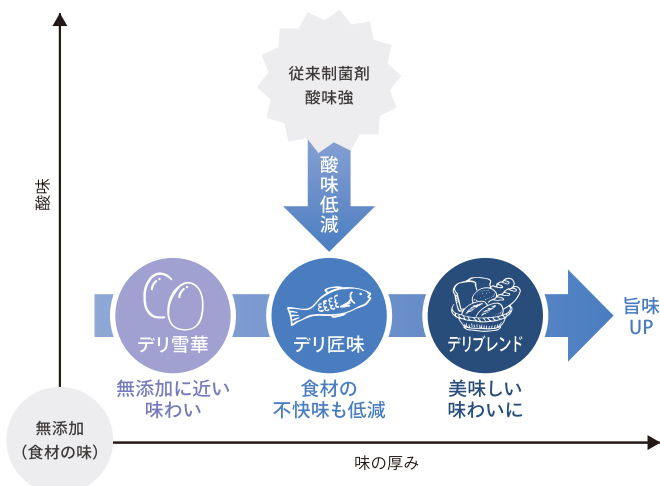
製法イメージ



特長2

おいしく日持ち向上

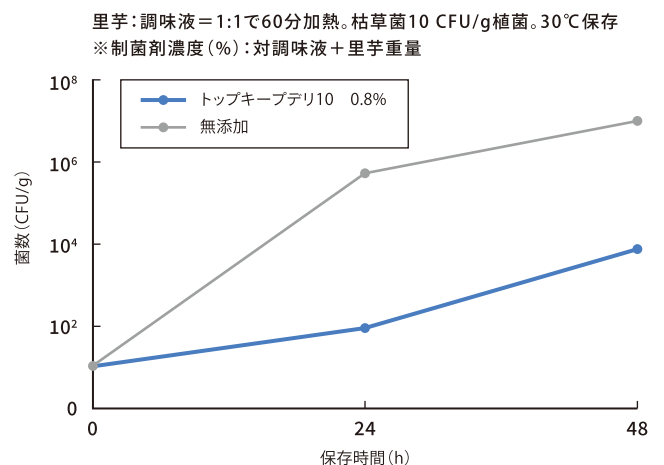
〔トップキープテリシリーズの味覚イメージ〕



特長3

高い制菌効果

〔里芋煮物の菌数推移〕



“おいしさ”と“日持ち”を両立し、食品ロス削減に貢献