

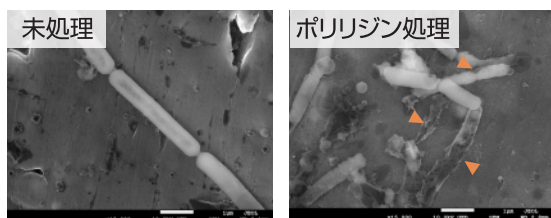
ポリリジン×デリブレンド製法でおいしく安全に エコセーブDLP

- あらゆる食品の日持ちを向上
- デリブレンド製法でおいしさそのまま
- テイクアウトも安全に

優れた制菌力

●ε-ポリリジン

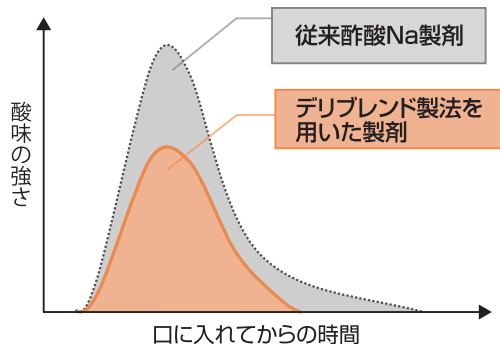
必須アミノ酸L-リジンのホモポリマー
既存添加物(保存料)で安全性が高い
微生物細胞表面に作用し、損傷させる



Bacillus subtilis使用
▲損傷箇所

酢酸Naの酸味低減技術

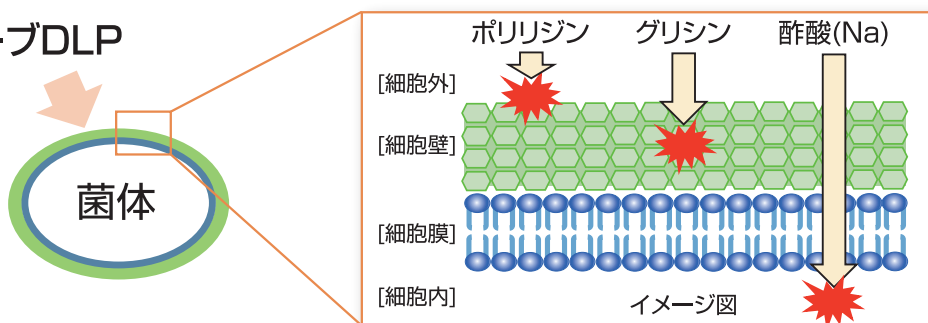
●デリブレンド製法



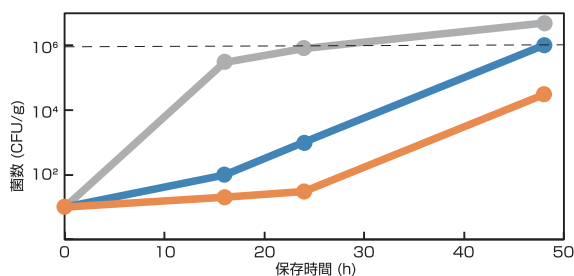
マスキング素材との相互作用により酸味強度を低減

エコセーブDLPが食の安全とおいしさを守ります

エコセーブDLP



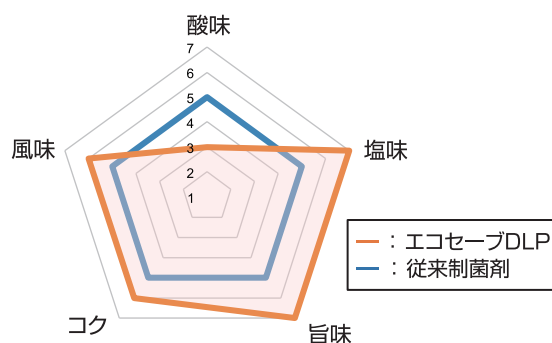
ハンバーグ保存試験



●無添加 ●従来制菌剤 ●エコセーブDLP
※エコセーブDLPまたは従来制菌剤をハンバーグに対全量0.6%で練り込み焼成。その後、30℃で保存試験を実施。

従来制菌剤と比較しても優れた制菌力を発揮

ハンバーグの味覚への影響



酸味を抑えつつ、旨味やコクを付与



エコセーブDLPは「食の大切運動」に参加しています。
財団法人ベターホーム協会



エコセーブDLPの売り上げの一部は環境再生保全機構を通じ、地球環境基金として国内外の環境保全活動を応援します。
独立行政法人 環境再生保全機構 <http://www.erca.go.jp/>