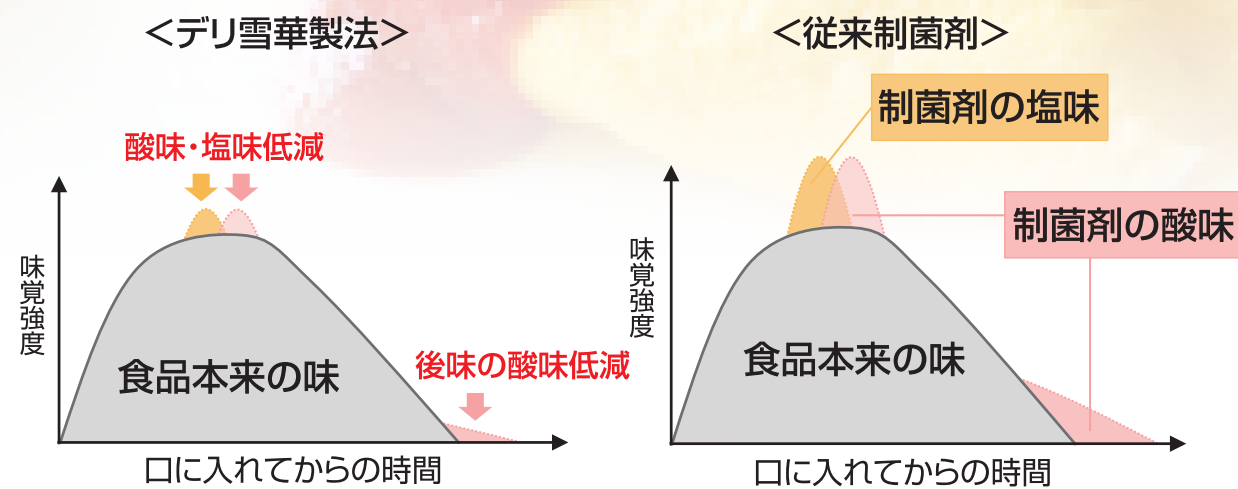


素材の味そのままに美味しく日持ち向上! トップキープデリシリーズ

デリ雪華製法

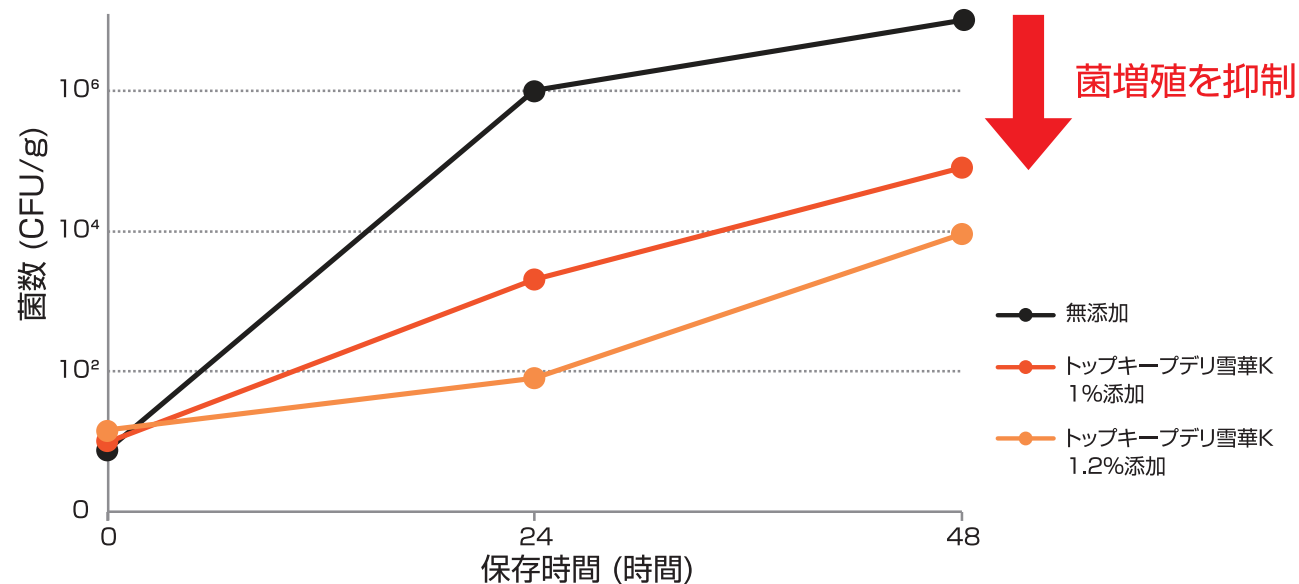
- 厳選した甘味成分で、酸味に加え、塩味も低減
- 卵、ホワイトソース等の制菌剤の影響を受けやすい食材にも幅広く適用可能

味イメージ



タマゴサラダの保存試験

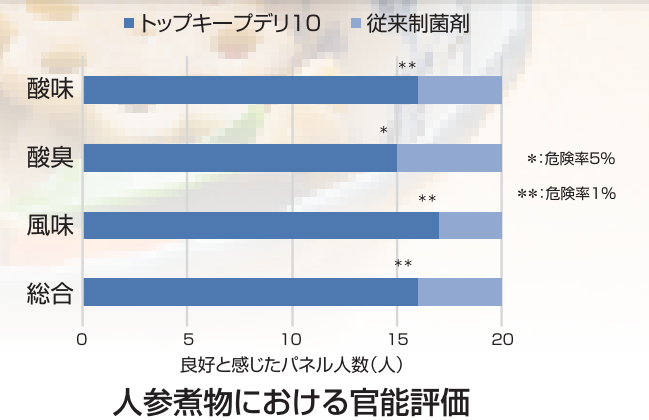
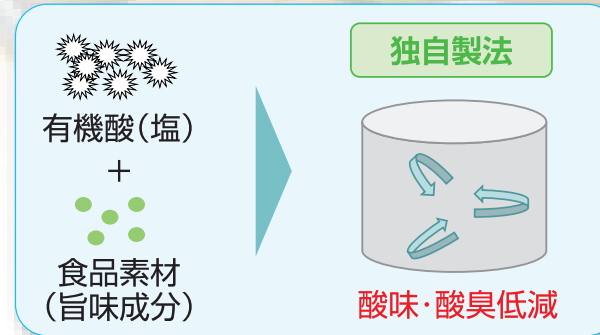
枯草菌10 CFU/gを植菌したタマゴサラダの25℃48時間保存後の菌数の推移



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

製法イメージ

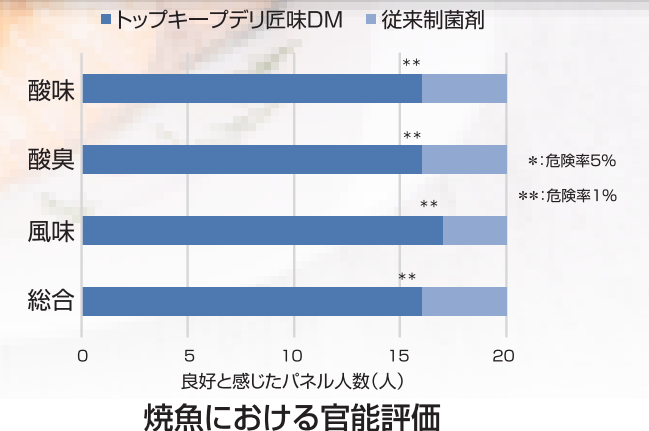
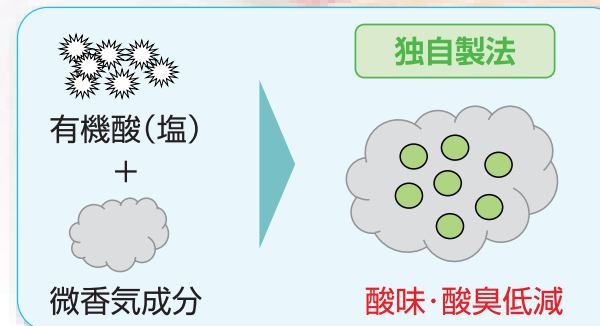


<官能評価試験: 2点比較法>
20名のパネルに各項目について良好な方を選択させ、デリシリーズ制菌剤の優位性を評価

デリ匠味製法

- 微量香氣成分を付与して酸味・酸臭を低減
- 肉・魚等の不快臭も低減

製法イメージ



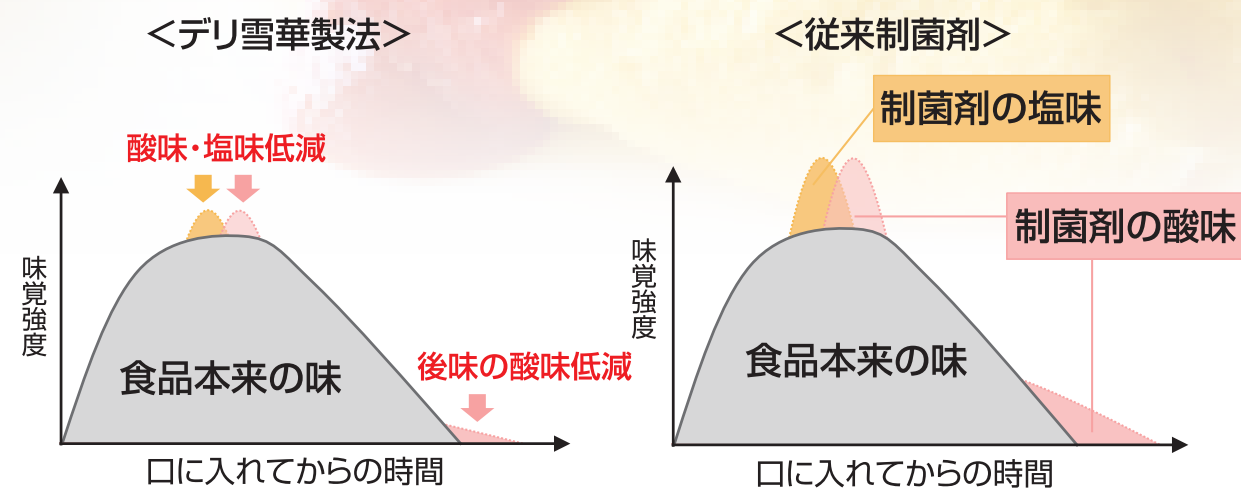
<官能評価試験: 2点比較法>
20名のパネルに各項目について良好な方を選択させ、デリシリーズ制菌剤の優位性を評価

素材の味そのままに美味しく日持ち向上! トップキープデリシリーズ

デリ雪華製法

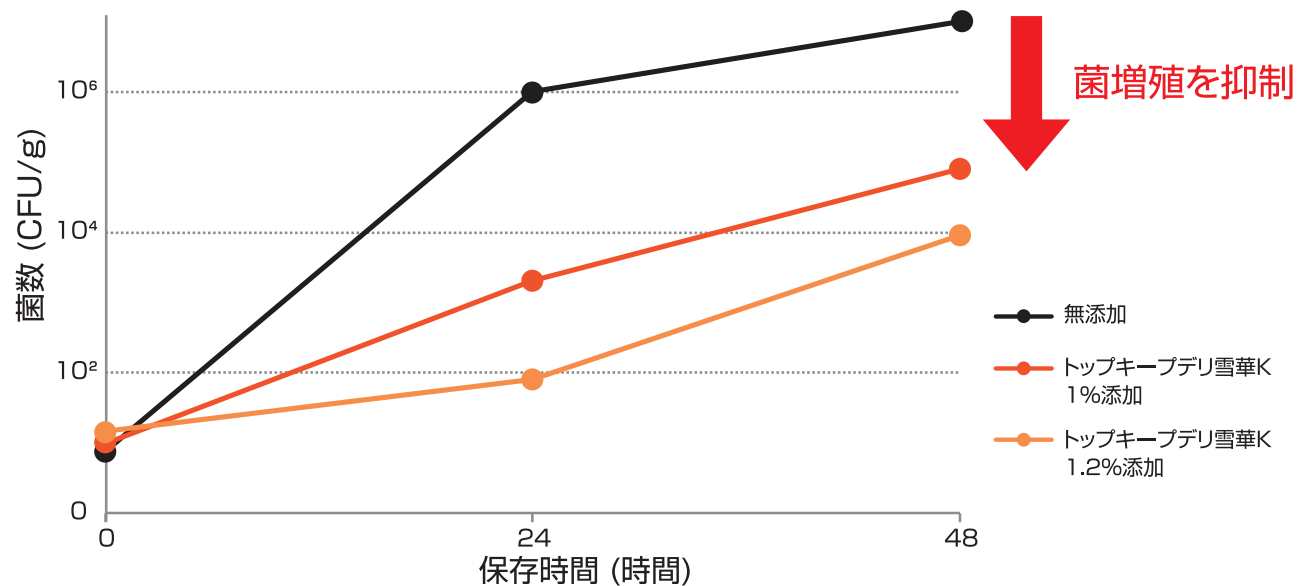
- 厳選した甘味成分で、酸味に加え、塩味も低減
- 卵、ホワイトソース等の制菌剤の影響を受けやすい食材にも幅広く適用可能

味イメージ



タマゴサラダの保存試験

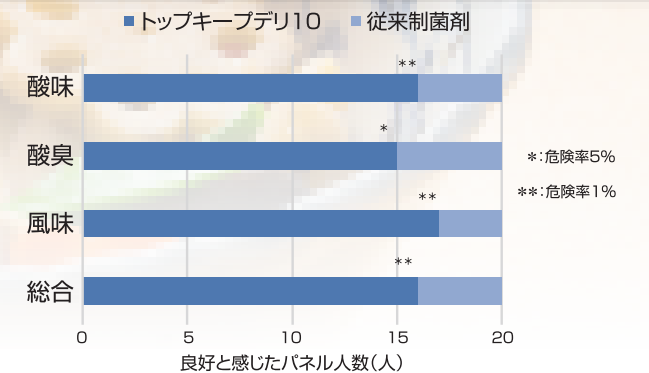
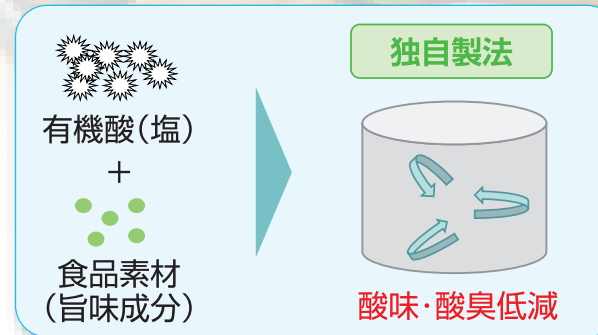
枯草菌 10 CFU/gを植菌したタマゴサラダの25°C48時間保存後の菌数の推移



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

製法イメージ



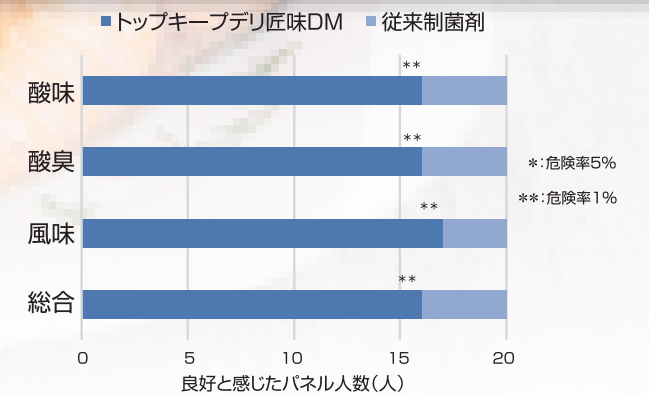
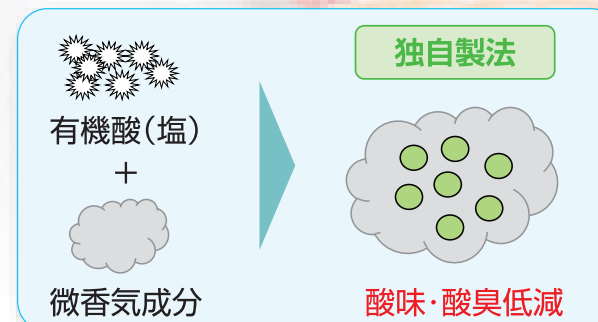
人参煮物における官能評価

<官能評価試験:2点比較法>
20名のパネルに各項目について良好な方を選択させ、デリシリーズ制菌剤の優位性を評価

デリ匠味製法

- 微量香気成分を付与して酸味・酸臭を低減
- 肉・魚等の不快臭も低減

製法イメージ



焼魚における官能評価

<官能評価試験:2点比較法>
20名のパネルに各項目について良好な方を選択させ、デリシリーズ制菌剤の優位性を評価