SAFE

トップキープデリシリーズ

おいしさと安全をまもる　制菌剤

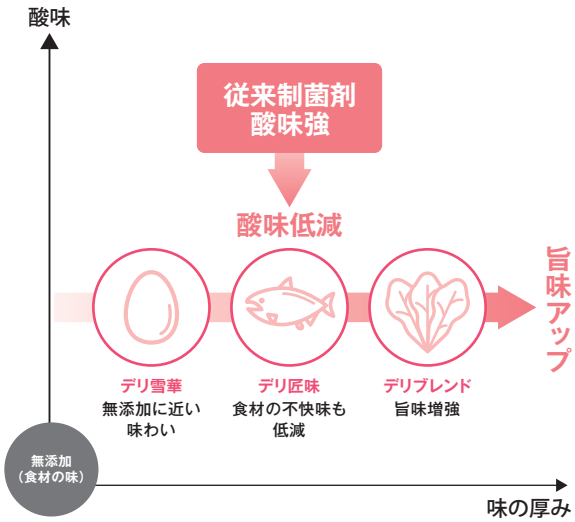
- 独自の３製法で制菌剤の課題（酸味・酸臭）を解消
- 製法によって**味質向上・不快臭低減・塩味低減** 異なる効果を発揮
- 食材それぞれの味・風味に適した製剤の選択が可能

POINT 01 酢酸ナトリウムの酸味・酸臭を低減させるOKUNOの3製法

デリブレンド製法	デリ匠味製法	デリ雪華製法
● 和惣菜などの出汁感の強い食品に好適 ● 旨味成分を付与した製法	● 畜肉・水産加工品・惣菜など幅広い食品に好適 ● 酸味酸臭に加えて、肉・魚などの不快臭を低減 ● 微量香気成分を付与した製法	● 卵・ホワイトソースなどのシンプルな味質の食品に好適 ● 制菌成分の酸味・塩味の低減により、無添加に近い味わいに ● 甘味成分を付与した製法
代表製品 ・トップキープデリ10 ・エコセーブDLP	代表製品 ・トップキープデリ匠味SA ・トップキープデリ匠味DM	代表製品 ・トップキープデリ雪華K ・トップキープデリ雪華CPS

POINT 02 おいしく日持ち向上

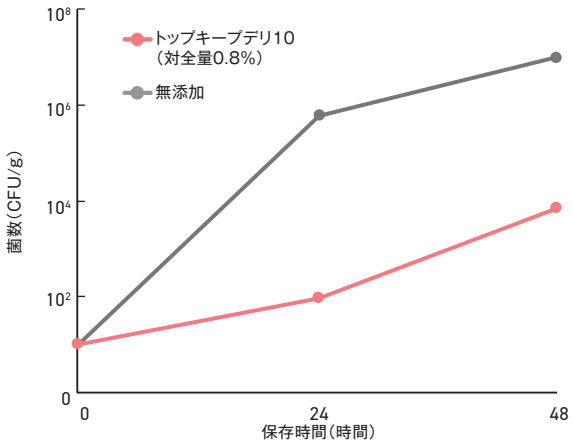
■トップキープデリシリーズの味覚イメージ



POINT 03 高い制菌効果

■里芋煮物の菌数推移

里芋：調味液＝1:1で60分加熱し、枯草菌(*B. subtilis*)を10 CFU/g植菌後、30℃で保存　制菌剤濃度（%）：対調味液＋里芋重量



SAFETY POINT

おいしさと日持ちを両立し
販路拡大・食品ロス削減