

日持向上剤

デリカキープPro / デリカキープCore

用途・表示設計に応じて選べる青葉化成の日持向上剤シリーズ



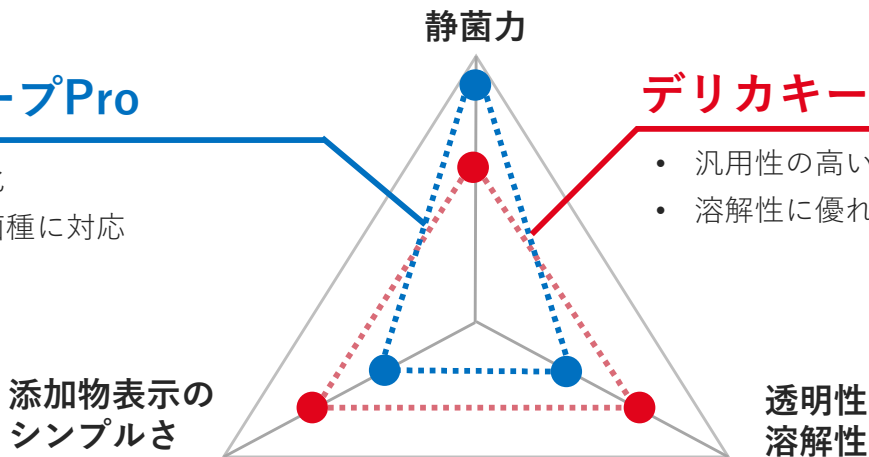
- 低添加量で高い静菌力を発揮
- 独自のマスキング配合で酸味を抑制
- 用途・表示に応じて選べる2タイプ

デリカキープPro

- 静菌力を強化
- より広範な菌種に対応

デリカキープCore

- 汎用性の高いバランスタイプ
- 溶解性に優れる



少量で
効果発揮



酸味・エグみが
マイルド



添加物表示の
簡素化



良好な
溶解性・透明性

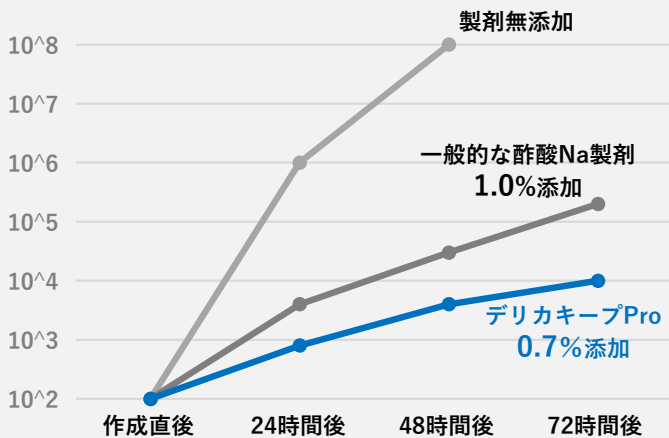


用途による使い分けガイド

- ・ 想定される汚染菌種が幅広い
- ・ 保管温度や流通条件に不安がある

▶▶▶ **デリカキープPro**

25°C保存試験：お弁当ハンバーグ



低添加量でも強い静菌効果を発揮

- ・ 添加物表示を簡潔にしたい
- ・ 製品が濁らないものがない

▶▶▶ **デリカキープCore**

3%水溶液の透明性比較

水に溶解 → 5分間攪拌 → 外観を確認



**水への溶解性が良く
濁りや沈殿が発生しない**

※デリカキープCoreのみ（デリカキープProは濁りを生じます）

製品情報

- 製剤名称
食品添加物日持向上剤製剤
- 保存方法
直射日光を避け、常温で保管してください。
- 使用食品における添加物表示例
デリカキープPro：酢酸(Na)、グリセリン脂肪酸エステル
デリカキープCore：酢酸(Na)
※最終食品での表示はお客様にてご判断願います。
- 荷姿
1.5kg × 10袋 / ケース
- 賞味期限
12カ月(開封前)
- 推奨添加量
製品に対し0.3~1.0%

FAQ

- Q:少量で効果発揮とありますが、どの程度添加量を減らすことができますか？
A:まずは既存使用品の7割程度の添加量を目安にお試してください。
- Q:デリカキープProは広範な菌種に対応とあるが、どのような菌種に効果がありますか？
A:乳酸菌やカビの静菌にも効果がございます。
- Q:どういった食品に使用できますか？
A:惣菜・弁当を中心に幅広い用途にご使用いただけます。
- Q:デリカキープCoreの透明性が求められる食品にはどのようなものがありますか？
A:スープやタレなど濁りが気になる食品に適しています。