

酢酸臭を消し、風味、旨味を向上させる防カビ剤
エタノール製剤

パルクトミー-カビレス No.61-B

パルクトミー「カビレスNo.61-B」は、一般細菌、カビ等、微生物の増殖を抑制する働きをします。微細藻類（クロレラ）から抽出したクロレラエキスを配合することにより酢酸臭をやわらげ、風味、旨味を損なうことなく御使用頂くことが出来ます。鮮度保持等に、より一層の効果を発揮しますので、必ずやお役に立つものとお奨め致します。

【特徴】

- 一般細菌、カビ等の滅菌及び増殖抑制
- 保存性の向上、鮮度保持、変色、退色防止
- 油の酸化防止
- 菓子をはじめ、あらゆる食品に使用が可能です。

【物性】

- 性状 ・ 淡黄色の液体
- 安定性 ・ 熱、酸、アルカリに安定
- 溶解性 ・ 水、アルコールに良く溶けます
- ※保存条件 なるべく直射日光を避けて、冷暗所に保管してください。

【使用例及び添加量】

主な用途の使用例です。これをご参考にして御社の経済的、且つ最適な添加量をお決め下さい。

	食品加工に幅広く御利用下さい	添加量 (%) (重量比)
麺等穀類加工食品	炊飯、おにぎり、麺類 (生麺、ゆで麺)	(総重量に対して) 1.0~2.0%
製菓製パン類	餅、新粉、あん (生あん、練あん) 半生菓子生 (クリーム、菓子)、パン、スポンジケーキ、他	
惣菜類	ハンバーグ、ギョーザ、コロッケ、シュウマイ、サラダ、山菜、佃煮	
麺つゆ、たれソース類	しょう油、各種ソース、たれ	
つけもの類	あさ漬、ぬか漬、たくあん漬、他	
水産加工及び練製品	水産練製品 (カマボコ、チクワ、さつまあげ、等) 水産珍味、水産缶詰、ハム、ソーセージ	
水産加工品の変質防止	まぐろ、エビ、カニのブルーミート防止、あさり貝の黒変防止、かまぼこ、ハムの改質	

【組成】

エタノール
クロレラエキス
グリセリン脂肪酸エステル
酵素処理ルチン、アジピン酸

【包装】

1.8リットル×6 (段ボール箱)
10リットル リキッテナー (段ボール箱) コック付
20リットル リキッテナー (段ボール箱) コック付

【表示方法】

エタノール又は酒精

パルクトミー 化学工業株式会社

本社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代) FAX(03)3833-9176

	使用量	使用方法	延日効果
餅	もち米に対して約1.0%~1.5% (1升に対して14g~20g)	蒸しあがりに0.7%添加して中間で 残りの0.5%添加する。 (1.2%の場合)	約3日~4日
新粉	総量に対して約1.0%~1.5% (水分を除く)	材料混ねつ時に添加する。	約1日~2日
餡	総量(あん+砂糖)に対して 1.0%~1.5%	こし餡の場合は水に混合して 生餡、砂糖と煮る。	約2日~3日
どら焼き	総量(粉+卵+砂糖)に対して 1.0%~1.5%	材料混ねつ時に添加する。	約2日~3日
わらび餅	(わらび粉+砂糖)に対して 0.8%~1.2% (水分を除く)	煮詰める時に添加する。	約1日~1.5日
芋ようかん	総量に対して1.2%~1.5%	材料混ねつ時に添加する。	約1日~2日
パン	粉に対して1.0%~2.0%	仕込み水に添加する。	約2日~3日

〔注 意〕

※ お客様の配合及び糖度、季節、保管状況により効果が多少異なる場合がございます。上記を参考にして、御社の経済的、且つ最適な添加量を御研究下さい。

※ 使用量が多いほど、効果はございますが、入れすぎますと味に影響を与える場合があります。