

食 品 添 加 物
カ ム カ ム 果 汁 製 剤

パル7トミー®
パルフレッシュ

パルフレッシュについて

スーパーフルーツとも呼ばれる「カムカム」の果汁をベースに作られた製剤で、フルーツ等の素材本来の味・風味や色彩を維持できる商品です。

パルフレッシュの特長

- ・フルーツ等の酸化を防止し、褐変を著しく防ぎます。
- ・味に対する作用が少ないため、素材本来の味や風味を劣化させずに維持できます。
- ・液体製剤で定着性が高いため、粉末品と比べ、ムラなく安定して効果を発揮できます。

使用方法

果実類

- ・カットフルーツを原液に10～20秒ほど浸漬する。または噴霧でも可。

根菜類

- ・原液を2～5倍に希釈し、そこに10～20分ほど浸漬する。
- ※果実類・根菜類ともに、カットしない場合は表皮を剥いてから上記時間浸漬する。

使用上の注意

- ・冷蔵庫（15℃以下）にて密閉保存し、開封後は速やかにご使用ください。
 - ・天然素材を配合しているため、果肉の澱が出る場合があります。
 - ・黄色～褐色の範囲で色調が変化しますが、品質には問題ありません。
 - ・一度容器に出したものを繰り返し使用する場合は、3～5回程度を目安にご使用下さい。
- ※一度使用したものは、原則当日中のご使用をお願いします

荷姿

- ・2kg×6本入
※別途バラ対応も承りますのでご相談ください
- ・10kg BIB

表示方法

- ・カムカム果汁/酸味料

保存方法

- ・要冷蔵



スーパーフルーツ

「カ ム カ ム」

カムカムは、ビタミンC含有量で世界一を誇り、スーパーフルーツとも呼ばれています。ポリフェノールの含有量も多い天然素材のため、健康や美容にも効果があると言われています。

パルフレッシュはその豊富なビタミン成分を有効に活用することで、従来の酸化防止剤にあるような、味や風味の変化を起こすことなく酸化を防止し、素材本来の味を活用することができます。

経時変化

参考例：桃（浸漬10秒、気温20℃、30分経過時の比較画像）



パルフレッシュ使用品
（表皮を剥いて10秒浸漬）



無添加（表皮を剥くのみ）

果実・根菜類の浸漬以外でも、スプレー噴霧や練り込み（ピューレやシロップ等）での使用も可能です。
※練り込みの場合、シロップに対して3%を目安にご使用ください。

—— カラダにやさしい食品を ——

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.