

センドキープGT

「センドキープGT」は非常に静菌効果が高く、常温保存において優れた日持ち向上効果を発揮します。



製剤の特徴

- ・ 畜肉製品、水産加工品、その他様々な加工食品の常温保存に使える
- ・ 幅広い抗菌スペクトル
- ・ 乳酸菌や酵母、カビ、嫌気性芽胞菌にも高い抗菌性

主な使用実績

畜肉惣菜 : 鶏のから揚げ、焼き鳥など
水産加工品 : 魚フライ、焼鮭、エビカツなど
ホットケース : 鶏串、つくね、唐揚げ棒など

食品への表示例

日持ち向上目的 : 酢酸(Na)
pH調整目的 : pH調整剤
酸味付与目的 : 酸味料 (目的に応じて表示下さい)

使用方法

標準使用量 0.5% 尚、食品の種類・味質により適宜増減して下さい。
※食品の種類、調理条件、保存条件等により最適な使用法は変わりますので、弊社実績に基づきご相談承ります。お気軽にお問合せください。

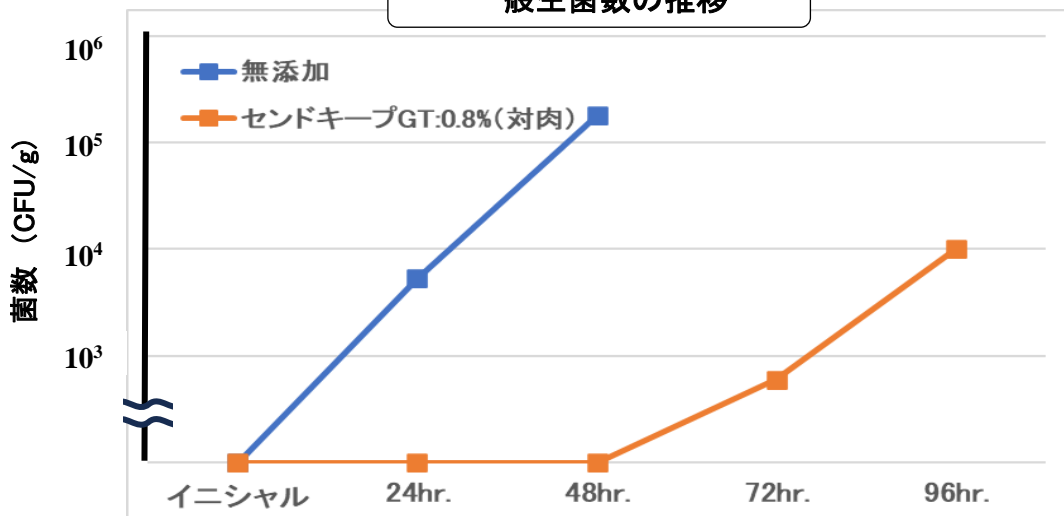
<センドキープGT の食品保存試験例>

保存試験：唐揚げ



唐揚げ(タンブリング)を調理する。
センドキープGT はピクルに対して肉 0.8%添加する。
25℃に保存し細菌検査を行う。

一般生菌数の推移

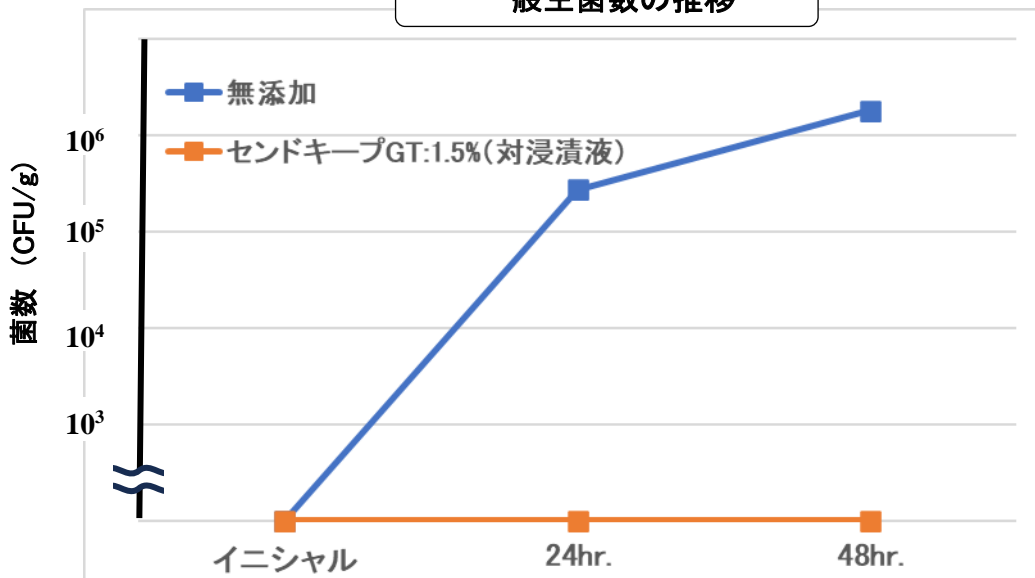


保存試験：焼鮭



焼鮭を調理する。
鮭は焼成する前にセンドキープGT(1.5%)の製剤水に浸漬する。
30℃に保存し細菌検査を行う。

一般生菌数の推移

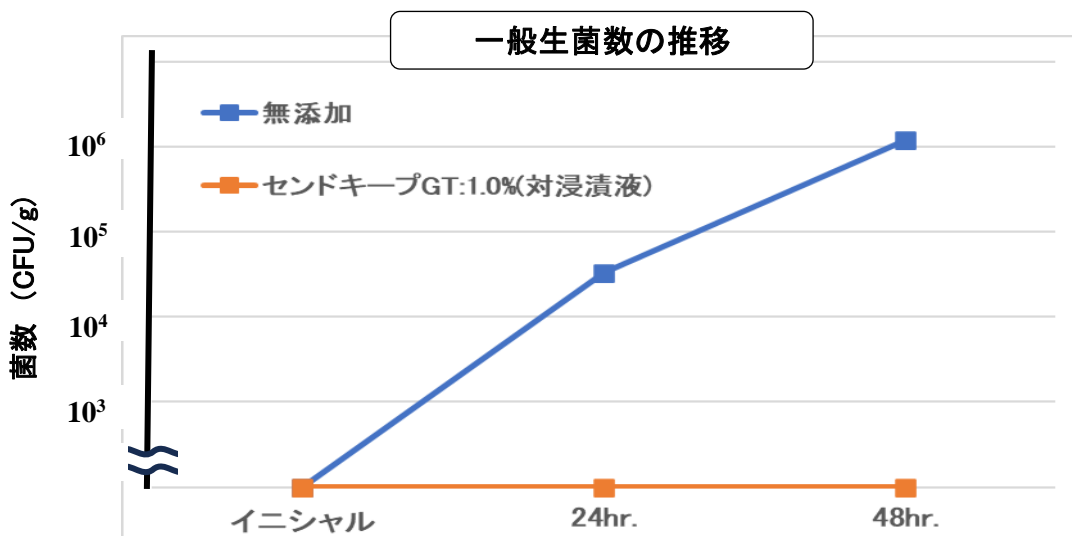


<センドキープGTの食品保存試験例>

保存試験：白身魚フライ



白身魚フライを調理する。
センドキープGTは浸漬液に1.0%(+打ち粉に15%)添加する。
25℃に保存し細菌検査を行う。



保存試験：ドーナツ



ドーナツを調理する。
センドキープGTは対粉に0.6%添加する。
30℃に保存し細菌検査を行う。

