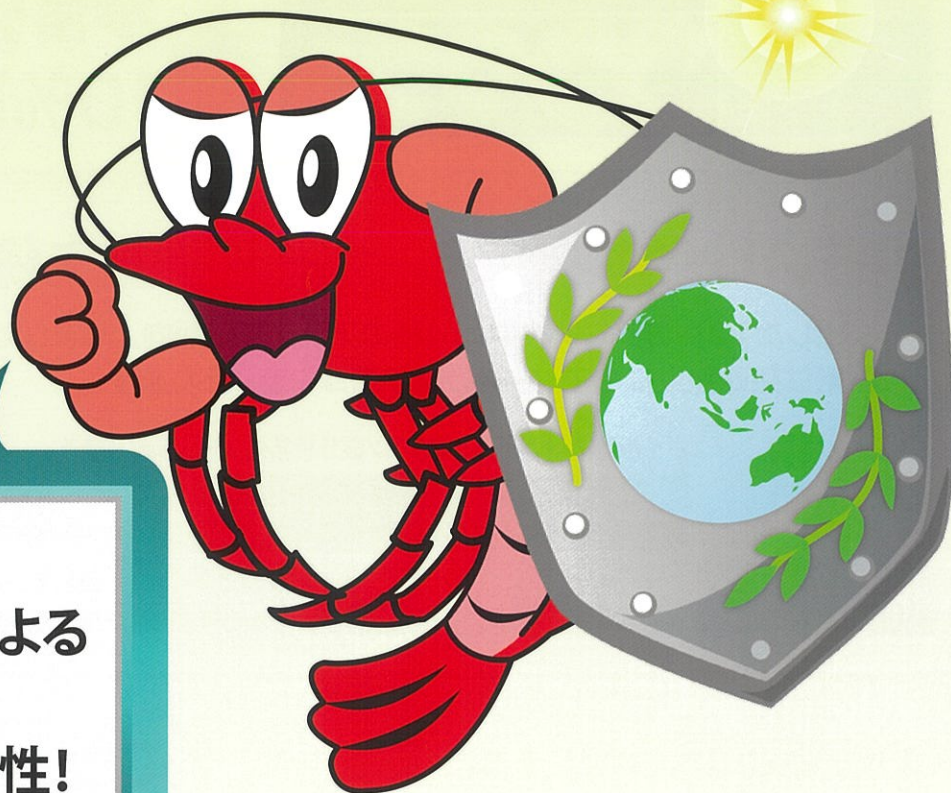


歩留り向上! おいしさ本物! 浸漬時間不要!

レスドリップST



リン酸塩・
アルカリ製剤による
浸漬不要!
製剤のpHは中性!
プラントベース!

歩留り向上!

茹で・蒸し調理で
食材の収縮を抑制!

おいしさ 本物!

素材の持つ
うま味・アミノ酸を
保持する!

浸漬時間 不要!

製造工程が大幅短縮!
省エネ効果&
CO2排出量削減!


MIRAIKASEI

詳細は裏面をご覧ください

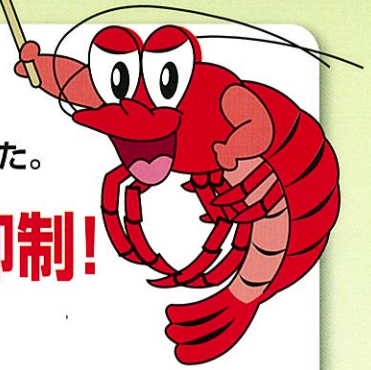
レスドリップSTの効果

①歩留り向上!加熱収縮を抑制!

殻剥き・背ワタ除去したバナメイエビに塗布し、2分間茹でて比較しました。

ブランク 歩留り率 83.47%	
レスドリップST 歩留り率 93.09%	

加熱収縮を抑制!
歩留り率
10%以上UP!



②おいしさ本物!うま味・アミノ酸を保持する!

検出した17種のアミノ酸中、14種のアミノ酸量が向上しました。
製剤は無味無臭なので、素材の味が濃厚に感じられます。

ポイル後 バナメイエビのアミノ酸分析結果(単位: mg/ 匹換算)

	ブランク	レスドリップST
アミノ酸総量	150	177

アミノ酸総量
118%UP!

③浸漬時間不要! 工程短縮! 省エネ・CO2排出量削減が可能!

浸漬時間が不要な為、冷蔵浸漬時の設備コストが削減できます。
電気代・電力量・CO2排出量の削減に繋がるため、経営課題も解決します。

他社製剤	液調整	▶	浸漬(3~12時間)	▶	加熱	▶	冷却
レスドリップST	液調整	▶	塗布(浸漬時間不要)	▶	加熱	▶	冷却

④プラントベースで環境に優しい!

原料は植物由来、リン酸塩やアルカリ剤など不要なpHは中性の製剤です。
リン酸塩を含まない為、海洋環境の富栄養化抑制・海洋生物の保護にも役立つと考えられます。

お問い合わせ

株式会社ミライ化成 食品部

長野事業所 〒387-0001 長野県千曲市雨宮2473
TEL:026-274-7667 FAX:026-274-7665

伊那事業所 〒399-4511 長野県上伊那郡南箕輪村9003-1
TEL:0265-76-7557 FAX:0265-76-7558

信州の老舗味噌蔵より発見された奇跡の乳酸菌
(信州大学・信州中野商工会議所 共同研究)



PP165乳酸菌 (生菌粉末)

①バチルス類、
他の害菌を抑制!
甘味が強く、雑味の
少ない高品質な
発酵を支えます!

②おいしく減塩!
グルタミン酸、
コハク酸など
うま味成分も
生成する乳酸菌!

③品質安定が
ロットアウト頻度
削減につながる!
廃棄削減で大幅な
コストダウンに!

詳細は裏面をご覧ください

PP165乳酸菌の添加効果

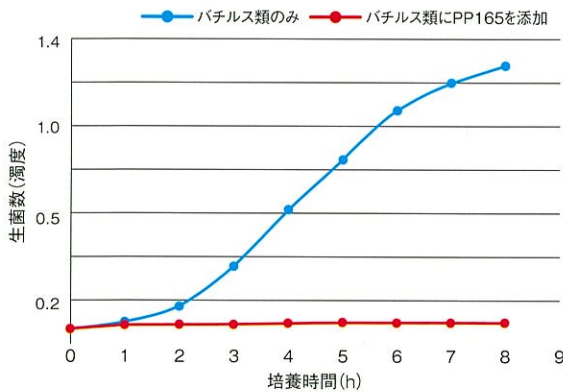
①バチルス類抑制効果

Bacillus subtilis (枯草菌標準株、味噌分離株)にPP165乳酸菌を添加したデータです。

バチルス類の増殖を抑制しているのが分かります。その他害菌の増殖も抑制するので、発酵後の味わいについて、**甘味が強く雑味の少ない**仕上がりが期待できます。

*Bacillus subtilis*に対する抗菌活性

※データ提供元:信州大学



●他検証済みバチルス類

- ・*Bacillus pumilus* (味噌分離株)
- ・*Bacillus amyloliquefaciens* (味噌分離株)
- ・*Bacillus methylotrophicus* (味噌分離株)

②減塩効果+うま味成分生成作用

バチルス類や害菌が増えないので、腐敗要因を気にせず塩分を大幅に減らせます。

減塩率30~50%の製品設計も可能です。

●実績例(塩分値)

減塩味噌: **7.4%** しょうゆ豆: **6.5%**

同時に、うま味成分も生成するので、おいしく減塩設計が行えます。

PP165乳酸菌を添加した味噌の有機酸分析結果

(単位: mg/100g換算)

	無添加	PP165添加	
グルタミン酸	122	144	▶ 1.2倍UP!
コハク酸	11	43	▶ 4倍UP!
乳酸	33	226	▶ 7倍UP!
酢酸	30	105	▶ 3.5倍UP!

③品質安定→ロットアウト削減→廃棄削減→大幅なコストダウン

PP165乳酸菌を利用することで、バチルス類やその他害菌によるリスクが減ります。

バチルス類起因のロットアウトが発生している場合、PP165乳酸菌が解決できる可能性がございます。

ロットアウトを無くすことで**廃棄費用や原料費、燃料費、電力費、人件費のムダが無くなります。**

年間通して1回でもロットアウトが発生しているようでしたら、PP165乳酸菌の導入をご検討下さい。

PP165
乳酸菌導入

▶

バチルス類
その他害菌
抑制

▶

品質安定
ロットアウト
削減

▶

廃棄削減で
大幅な
コストダウン

お問い合わせ

株式会社ミライ化成 食品部 食品課

長野事業所 〒387-0001 長野県千曲市雨宮2473

TEL:026-274-7667 FAX:026-274-7665

伊那事業所 〒399-4511 長野県上伊那郡南箕輪村9003-1

TEL:0265-76-7557 FAX:0265-76-7558