食品添加物 pH調整剤製剤

業務用

OSガード®

ご飯への酸味・酸臭を抑えたpH調整剤

特長

- 乳酸とアジピン酸を配合したpH調整剤
- 酸味酸臭を抑え、高い静菌効果を発揮
- セレウス菌（芽胞菌）、枯草菌（芽胞菌）、大腸菌、黄色ブドウ球菌で増殖抑制効果を確認

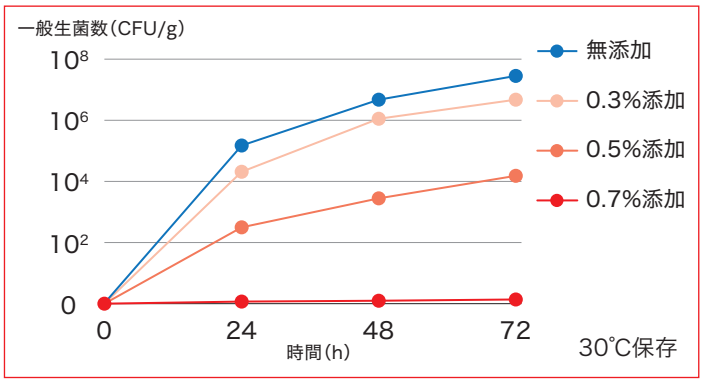
多種の
炊飯メニューに
使用可能

使用方法

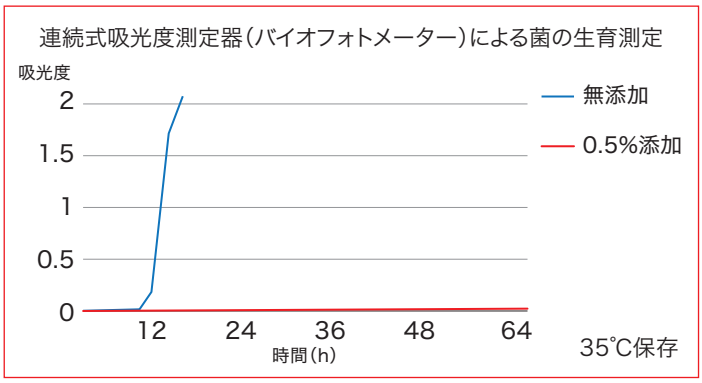
- 生米重量1kgに対して約5g(0.5%)を目安に添加し炊飯して下さい。
- 浸漬米重量1kgに対しては約4g(0.4%)を目安に添加し炊飯して下さい。
- 炊飯のメニューや条件により添加量を調整して下さい。

使用例→ ①洗 米 ②浸 漬 ③OSガード添加・攪拌 ④炊 飯 ⑤蒸らし

添加量別効果試験例(白飯)



セレウス菌(芽胞菌)増殖抑制効果試験例



上記は自社試験データで、条件により結果は異なります。

製品詳細

製品名	OSガード
分類・名称	食品添加物　pH調整剤製剤
用途	米飯のpH調整
販売区分	業務用
包装規格	12.5kg　バッグインボックス
形状	液　体
成分	乳酸・乳酸ナトリウム・アジピン酸・食品素材
使用期限	製造日を含む1年間
食品への表示例	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤

製造元
食の原点を見つめる酵素のパイオニア
大塚薬品工業株式会社
https://www.otuka-ci.co.jp

営業部　〒350-0812 埼玉県川越市下小坂168
tel 049-231-1260　fax 049-231-1264

岩手営業所　〒024-0061 岩手県北上市大通り2-3-5
tel 0197-65-2342　fax 0197-65-2343

西日本支店　〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-19-13
tel 06-6304-2001　fax 06-6304-2003

福岡出張所　〒816-0911 福岡県大野城市大城3-17-9-101
tel 092-586-6565　fax 092-586-6566

お取り扱い販売店

20210129