

5°C

チルド保管で48時間後の
老化抑制効果を確認!



チルドご飯の老化を抑制し
おいしさを追求します。

ライスチルド®



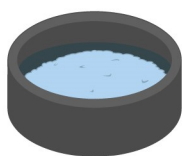
- ★チルド保存に対応した酵素製剤
- ★酵素の力でご飯の老化を抑制
- ★使いやすい液体タイプ

標準使用方法

水加減の時に生米1kgに対して10g(1%)または浸漬米
1kgに対して8g(0.8%)を目安に添加して炊飯してください。
水加減を通常より10%程度増やして炊飯してください。



洗米



浸漬



ライスチルド
添加



炊飯

※炊き上がりの状態により水加減を調整してください。

ライスチルド®の特長

- 01 酵素の力でご飯(でんぷん)の一部を保水性の高い糖質へと分解することで老化を抑制します。
- 02 炊き増えにより歩留まりが向上します。
- 03 通常炊飯に使用した場合、加熱使用になりますので添加物表示は免除されます。

【テンシプレッサーでの物性試験結果】



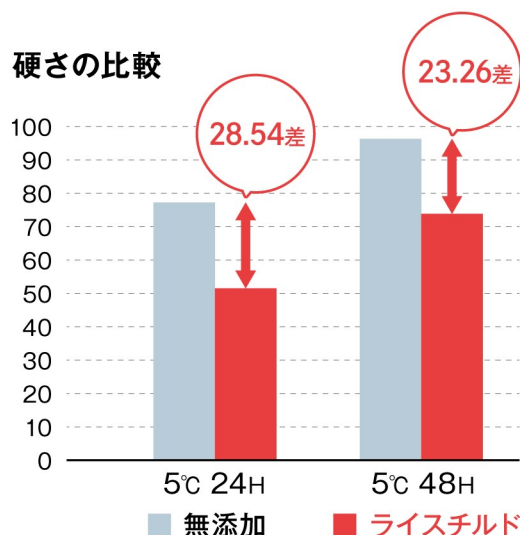
硬さを大幅改善!!

ライスチルド添加と無添加の米飯を5℃で保管し、24時間後と48時間後の物性をテンシプレッサーで測定した。

硬 さ	24H	48H
無添加	78.78	97.66
ライスチルド	50.24	74.40

※上記データは自社試験データです。(条件により結果は異なります)

硬さの比較



分類・名称	食品添加物 酵素製剤	用途	米飯の品質改良
販売区分	業務用	包装規格・形状	13kg・液体
成分	α-アミラーゼ、α-グルコシルトランスフェラーゼ、クエン酸三ナトリウム、グリセリン、食品素材		
食品への表示例	酵素【酵素については、加熱等により酵素が失活された場合、加工助剤となり表示免除】		
使用期限	製造日を含む1年間		



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

西日本支店

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島3-19-13
tel 06-6304-2001 fax 06-6304-2003

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

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