

つやもち君

惣菜にテリ・ツヤを与え、見栄えの良い料理に仕上がります。
さらに、静菌効果により菌の増殖を抑制し品質を保ちます。



【シズル感効果試験】 (5℃保管24時間後撮影)

テリ・ツヤを良くし、
色味を保持することにより
シズル感が向上します。



無添加



つやもち君 0.75%添加

つやもち君の特長

特長
1

テリ・ツヤを与え、つくりたての見た目を保ちます。

特長
2

静菌効果により菌の増殖を抑制します。

静菌効果試験結果例

25℃保管、里芋の煮物菌数比較

使用菌	試験区	初発菌数 (CFU/g)	24時間後菌数 (CFU/g)	48時間後菌数 (CFU/g)
一般生菌	無添加	<10	1.1×10^3	1.6×10^7
	本品 0.75% 添加	<10	8.1×10^1	3.5×10^5
枯草菌	無添加	<10	9.1×10^4	3.5×10^7
	本品 0.75% 添加	<10	<10	1.5×10^6

※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)

煮物での使用例



製品詳細

製 品 名	つやもち君
分 類 ・ 名 称	食品添加物 加工デンプン・pH調整剤製剤
用 途	惣菜の品質改良・pH調整
販 売 区 分	業務用
包装規格・形状	600g袋×6 粉末
成 分	アセチル化リン酸架橋デンプン・酢酸ナトリウム・クエン酸三ナトリウム・DL-リンゴ酸・クエン酸
標準使用方法	原材料1kgに対して7.5～10g(0.75～1.0%)を目安に加え、よく混ぜてから加熱(85℃以上)して、溶かした後に調理してください。
使用期限	製造日を含む9ヶ月間
食品への表示例	加工デンプン及び水素イオン濃度調整剤 又は pH調整剤



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 大阪府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