

粒立ちキーパー

液体製剤で保水と粒立ちを両立！
老化防止に驚きの効果を発揮！！



効果検証試験：お米を洗浄後、1時間の浸漬処理を施した後に通常炊飯し8℃冷蔵保管で経時試験を行う。

①含水率／②硬さ／③弾力性／④平均輝度（老化）
各項目における炊飯米の品質効果比較検証試験

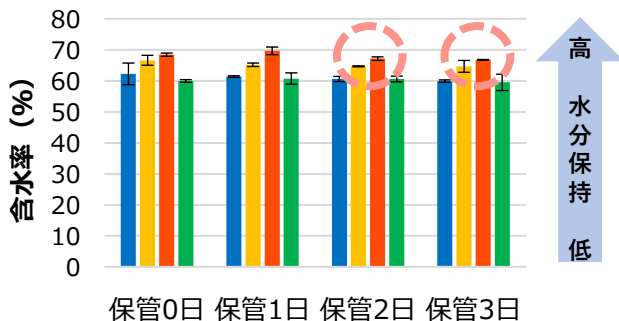
試験区	1	2	3	4
米（洗浄前）	300g	300g	300g	300g
粒立ちキーパー	—	3g	3g	—
他社酵素製剤	—	—	—	0.3g ※1
水	360g	440g	500g	360g
炊き上がり重量	645g	709g	760g	650g
		歩留まり 約10%UP	歩留まり 約18%UP	
官能評価（総合評価） 保管2日目 風味・含水率・硬さ・弾力・老化の5項目 を総合して評価しています	×	○	○	△

（官能評価の評価値） ○：良い △：少し悪い ×：悪い ※風味の評価に関しては食べた際の違和感の有無。

①含水率

しっとり感を持続

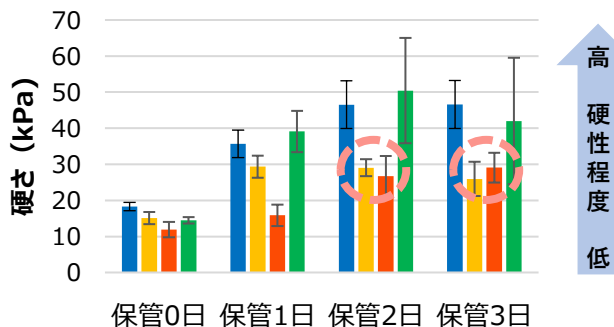
※炊飯時の水量に比例して含水率が上がります



②硬さ

柔らかさを持続

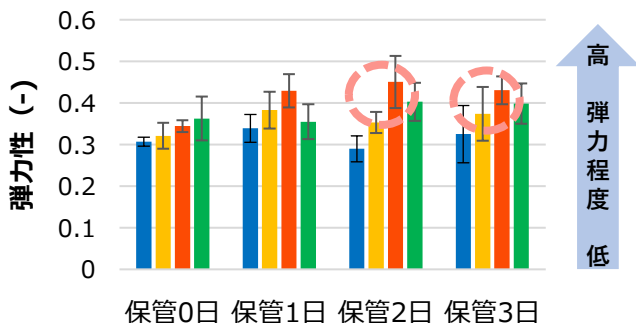
※試験区(1)(4)と比較して老化抑制に有意な差



③弾力性

粒立ち食感を維持

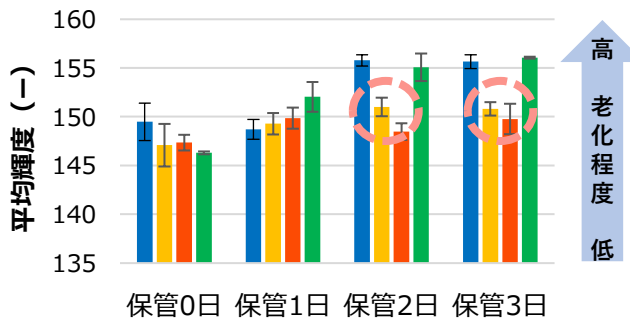
※柔らかくても噛んだ際の弾力があり粒立ち感を向上



④老化

食味の低下“米飯の老化”抑制

※試験区(1)(4)と比較して老化抑制に有意な差



※1 = 他社推奨添加量

- ・試験使用米原料は「ななつぼし」（R5年度 24年1月下旬精米）を使用しています。
- ・平均輝度の測定は画像解析メーターを使用し、炊飯米を透過する光による明るさで米の老化具合を測定しています。
- ・硬さと凝集性の測定はテクスチャーメーターYAMADEN RE2-3305C（YAMADEN -クリーブメータ）を使用しています。
- 測定機器のスペック内容：測定歪率70.0%、測定速度5mm/秒、プランジャー面積1mm×16mmを使用しています。

本製剤は酵素の安定化を図るため冷蔵環境下で保管して下さい。

野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

カタログ更新：2024年3月

カカシ食研株式会社

HPはこちらです！
<https://kakashi-s.co.jp/>



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。

本社(兵庫県) TEL：079-565-0191 / 東京営業所 TEL：03-3942-0191