

カルキープ L 使用法 (参考)

食品の種類、加工方法、包装形態、流通温度などの条件など、また対象にする細菌の条件を考慮して有効な使用法ご検討していただくためのご参考にしてください。

食品の種類	使用% (重量比)	ポイント
米飯 (うるち) もち米製品は別の使用法	生米：1.5%	炊飯用の加水量を増やします 例：135→145、5~10%プラス 炊飯米の量が増えます
小麦粉製品	製パン：1.5% 菓子：練り込み 0.3%~ スプレー 6 倍希釈液	食感改良とカビの抑制 練り込みとスプレーの単独か 併用を検討します
惣菜製品	全量：0.5~1.5	材料、調味料と同時に配合 条件と賞味期限の期間確認
パウチ製品	全量：0.5~1.5	二次加熱の効果が増加します
肉製品	全量：0.5~1.5%	製品の種類、包装、保存温度 など条件を検討します ハンバーグ類は調味液を増量
水産加工品	全量：0.8~1.2%	材料と同時配合、小麦タンパク 使用では食感の向上もあります
麺類	粉：1.0% 練り込み	生そば、うどん ゆで麺、練り込みと茹で水 1%~ 冷却水 1%~を使用します
サラダ類	全量：1~1.8%	洗浄後の浸漬水 1.5% サラダ調味料に 1.5% 浅漬は調味液に全量：1.5%~

希釈液を製品にスプレーするのは加熱の前（焙焼、蒸し工程）に行います。

上記は参考値であります、実際には加熱、pH、加水量などの諸条件を加えてご検討ください。

その他ご質問は各担当までお願いします。