



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】



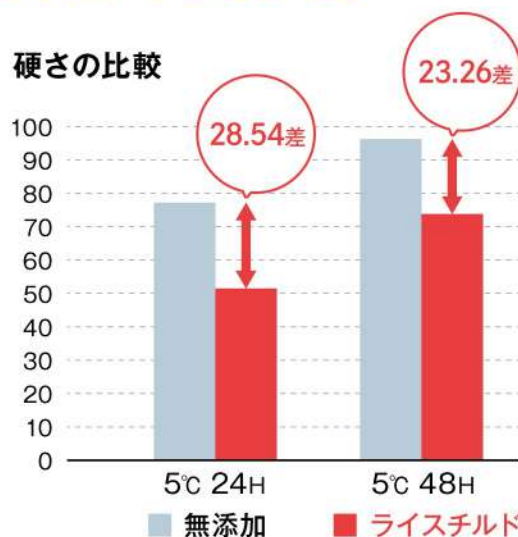
### 硬さを大幅改善!!

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