

食感向上 × 日持向上



TAKE X KEEP

タケックス キープ

TREHALOSE PREPARATION



「トレハロース」 × 「モウソウチク抽出物」 配合

液体化されたトレハロース製剤のため、幅広い食品に添加可能で混合しやすい

- 幅広い分野の加工食品に添加可能!
- 保水性向上による食感向上
- 耐熱性芽胞菌・酵母菌の増殖を抑制
- 冷凍耐性向上・でんぷん質老化抑制
- 日持向上効果により食品ロスを削減



内容成分	配合量(w/w)%
トレハロース	50.00
乳酸	3.00
乳酸ナトリウム	2.00
モウソウチク抽出物	0.08
グリセリン脂肪酸エステル	0.08
水	44.84

添加物表示例
トレハロース



[8kg]



[15kg]

トレハロースとモウソウチク抽出物が日持向上のお手伝い！

トレハロースとは

トレハロースは夢の糖質と言われており、幅広い食品に使用されております。水分を保ち、細胞を乾燥や凍結から守る働きをされています。



パウダー状であるトレハロースを使用して液体の商品を開発しました！
調理に便利なおうえに、ムラなく添加できるメリットがあります。

トレハロース (パウダー) タケックスキープ (液体商品)

モウソウチク抽出物とは

日本に生育するイネ科のモウソウチク (孟宗竹) の茎の表皮から抽出して得られたものです。抗菌作用や酸化防止作用があり、厚生労働省から食品添加物として使用、販売等が認められています。

食品添加物の分類
：既存添加物名簿 323 号
(2021 年時点)
食品衛生法上の用途
：製造用剤 / 日持向上剤



モウソウチク (孟宗竹) 竹の表皮を分離採集した タケキップパウダー モウソウチク抽出物

タケックスキープの使用シーン

少量の添加で効果を発揮する液状のトレハロース製剤です。保存料のような使用制限がないため、調味料感覚でご使用いただけます。お米だけでなく、宅配・テイクアウトなどで提供する惣菜やお弁当の食感向上・日持向上に！

保存料とは違うの？

保存料とは長時間の保存を目的とした効果の強い添加物ですが、使用基準等が定められている物もあります。本製品は保存料とは違い、短期間の保存性向上を目的としており、使用基準等の規制がないため、使用しやすい製品です。



ご飯に



- ・食味・風味に影響なし
- ・耐熱性芽胞菌・酵母菌を抑制
- ・糖臭さ・古米臭・黄ばみ・パサツキを抑制

肉類・揚げ物に



- ・日持向上
- ・ジューシー感の向上
- ・液体のため混合しやすい

お惣菜に



- ・日持向上
- ・煮くずれ防止

スイーツに



- ・日持向上
- ・耐熱性芽胞菌・酵母菌を抑制

添加量は 0.5%～ 3.0%を目安に添加してください。

※添加量はお客様の状況により必要な使用量、効果も異なりますので適宜ご確認の上ご使用ください。

販売者

 タケックス株式会社

〒564-0063

大阪府吹田市江坂町 1-23-5

TEL : 06-6821-2577

FAX : 06-6821-4841

takex-co.com

お申込み・お問い合わせは