

# パルクトミー<sup>®</sup>No.1

クロレラエキスは分子が細かく  
**浸透性**が良いのが特徴です。



ですので、小豆に  
ご使用頂くと



生豆に対し**パルクトミーNo.1**を  
1%、水に添加し煮上げて下さい。



煮えムラを防ぎ、ふっくら煮上がります。  
腹割れも防げます。

— 身体にやさしい食品材料を —

**パルク**化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6  
TEL (03) 3833-9177 (代) FAX (03) 3833-9176

更に



酢酸臭を消し、風味、旨味を向上させる防カビ剤  
エタノール製剤

# バルトミー-カビレス No.61-B

バルトミー「カビレスNo.61-B」は、一般細菌、カビ等、微生物の増殖を抑制する働きをします。微細藻類（クロレラ）から抽出したクロレラエキスを配合することにより酢酸臭をやわらげ、風味、旨味を損なうことなく御使用頂くことが出来ます。鮮度保持等に、より一層の効果を発揮しますので、必ずやお役に立つものとお奨め致します。

【特徴】

- 一般細菌、カビ等の滅菌及び増殖抑制
- 保存性の向上、鮮度保持、変色、退色防止
- 油の酸化防止
- 菓子をはじめ、あらゆる食品に使用が可能です。

【物性】

- 性状 ・ 淡黄色の液体
- 安定性 ・ 熱、酸、アルカリに安定
- 溶解性 ・ 水、アルコールに良く溶けます
- ※保存条件 なるべく直射日光を避けて、冷暗所にて保管してください。

【使用例及び添加量】

主な用途の使用例です。これをご参考にして御社の経済的、且つ最適な添加量をお決め下さい。

	食品加工に幅広く御利用下さい	添加量 (%) (重量比)
麺等穀類加工食品	炊飯、おにぎり、麺類 (生麺、ゆで麺)	(総重量に対して) 1.0~2.0%
製菓製パン類	餅、新粉、あん (生あん、練あん) 半生菓子生 (クリーム、菓子)、パン、スポンジケーキ、他	
惣菜類	ハンバーグ、ギョーザ、コロケ、シュウマイ、サラダ、山菜、佃煮	
麺つゆ、たれソース類	しょう油、各種ソース、たれ	
つけもの類	あさ漬、ぬか漬、たくあん漬、他	
水産加工及び練製品	水産練製品 (カマボコ、チクワ、さつまあげ、等) 水産珍味、水産缶詰、ハム、ソーセージ	
水産加工品の変質防止	まぐろ、エビ、カニのブルーミート防止、あさり貝の黒変防止、かまぼこ、ハムの改質	

【組成】

エタノール  
クロレラエキス  
グリセリン脂肪酸エステル  
酵素処理ルチン、アジピン酸

【包装】

1.8リットル×6 (段ボール箱)  
10リットル リキッテナー (段ボール箱) コック付  
20リットル リキッテナー (段ボール箱) コック付

【表示方法】

エタノール又は酒精

**バルト** 化学工業株式会社

本社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6  
TEL (03) 3833-9177 (代) FAX (03) 3833-9176

食品添加物  
カムカム果汁製剤

# パルフレッシュ

カットフルーツや根菜類の変色を防止します！

◎特徴 カムカム果汁をベースにした製剤で、果実・根菜類の変色を止め風味を損なう事無くフレッシュな品質を維持できます。



カムカムとは、アマゾン川流域に生息する『ビタミンCやポリフェノール』を豊富に含んだスーパーフルーツと言われています。

参考使用  
対象品



★フルーツは原液か同量の水で割った溶液で使用して下さい。

使用方法



★根菜類やアボカド等は3~5倍に希釈して使用して下さい。

カットしたら溶液にくぐらすだけ。  
スプレーで全体に噴霧加工も可能です。



表示方法  
荷姿

カムカム果汁/酸味料

2kg×6入

10kgBB

保管方法

要冷蔵

— 身体にやさしい食品材料を —

**パル7 化学工業株式会社**

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6  
TEL(03)3833-9177(代) FAX(03)3833-9176

# 風味にこだわった アーモンドパウダー



通常の加工では、圧力をかけてすりつぶすため、油分・水分・繊維質が分離してしまい、アーモンド特有の風味が減少しがちです。そこでパルクでは「破碎式」という加工方法を採用しました。

破碎式では「切らず・潰さず」に破碎するため、

油分・水分・繊維質のバランスを保ちながらパウダーにすることができます。

油分が出にくいパウダーのため、原料の混ざりが均一になり、よりふっくらと仕上がります。

また、発注をいただいてから加工をし、挽きたての状態のまま窒素ガスを充填して出荷しますので、より風味の良い状態でお届けします。

—— 用途に応じた形状をご用意。ローストもオススメです。 ——



—— 身体にやさしい食品材料を ——

**パルク** 化学工業株式会社

