



イーストキラーBM

イーストキラーBMは、当社が開発・改良した日持ち向上剤です。
漬け物・惣菜・麺・水産・漬物原料等、様々な食品にご使用いただけます。
漬け物などで問題になる酸膜酵母にもたいへん効果のある商品です。

イーストキラーBMの特徴

- ビタミンB₁特有の不快臭を大幅に軽減しました
- 使いやすい液状タイプです

使用方法

標準添加量 : 最終製品に対し0.2~0.5%
調味液漬けの場合はつけ込み液に対し0.4~0.8%

醤油等の塩分の高い製品に添加し、加熱殺菌・急速冷却をした場合には析出する場合がございます。

イーストキラーBMの仕様

形状 : 淡黄白色の液体 品質保証期間 : 製造日から6ヶ月

食品への表示例 : ビタミンB₁ 又は V.B₁
* 関連法規を遵守した表記をお願い致します。

荷姿 : 12kg (内装 : ポリ容器 外装 : ダンボール)

取り扱い上の注意 : **消防法「危険物第四類第二石油類 水溶性」**
に本品は該当します。使用・貯蔵は消防法に定める貯蔵設備でお
取り扱いください。火気厳禁。
SDSをご参照ください。





白菜浅漬け日持ちテスト

製造日より冷蔵保管イーストキラ－BM添加量は最終製品重量に対し0.5%

	1日目	3日目	7日目
無添加区	1.6×10^2	3.9×10^3	9.8×10^4
イーストキラ－BM0.5%添加区	1.1×10^2	3.3×10^2	1.8×10^3

抗菌性の比較

『イーストキラ－BM』の有効成分である、チアミンラウリル硫酸塩(V.B₁)の各種細菌類に対する最小発育阻止濃度(MIC)と他の保存剤・日持ち向上剤との比較

単位%

供試薬剤		チアミンラウリル硫酸塩		ソルビン酸カリウム		プロタミン		50%ホリリジン粉末	
pH		5.0	7.0	5.0	7.0	5.0	7.0	5.0	7.0
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	緑膿菌	0.016	0.063	—	1 <	0.032	0.125	—	0.063
<i>Staphylococcus aureus</i>	黄色ブドウ球菌	0.016	0.063	0.032	1 <	1 <	0.032	0.125	0.032
<i>Salmonella enteritidis</i>	サルモネラ	0.004	0.016	0.063	1	1 <	0.063	0.125	0.125
<i>Micrococcus luteus</i>	単球菌	0.008	0.032	—	1 <	0.25	0.016	—	0.032
<i>Bacillus subtilis</i>	枯草菌	0.004	0.016	0.032	1	1 <	0.016	0.032	0.032
<i>Lactobacillus Acidophilus</i>	乳酸菌	0.008	0.008	0.5	1	0.125	0.016	0.032	0.032
<i>Debaryomyces hansenii</i>	酵母	0.032	0.063	0.063	1	0.125	1 <	0.032	0.063
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	酵母	0.016	0.032	0.063	1	0.125	0.25	0.125	0.125
<i>Aspergillus niger</i>	黒か ^o	0.016	0.032	1	1 <	0.125	0.25	0.125	0.125
<i>Penicillium citrinum</i>	青か ^o	0.032	0.032	0.032	1	1 <	1 <	0.25	0.25