

秋のお菓子 安全性と美味しさを

芋・栗・カボチャ等
秋のお菓子に対し問題点は？



気温差・保管温度差が大きい



水分活性が高い



常温販売・持ち歩きが多い



練り込みで

焼菓子

に使える静菌剤



カビレス No.61-B だからできる事

味変わらない！焼き色変わらない！使いやすい！



—— カラダにやさしい食品を ——
パルク 化学工業株式会社
© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→

