



商品名	センドキープ GT	NSK-12N	センドナイス L
特徴	抑菌力N01	味・色目・食感を重視した日持ち向上剤	味・保存の最もバランスのとれた日持ち向上剤。 特に、レンジアップする商品に有効
日持ち条件	30℃ 48時間～72時間	20～25℃ 48時間 10℃ 長期保存	25～30℃ 48時間
組成	酢酸ナトリウム 酢酸 リンゴ酸 グリセリン脂肪酸エステル 二酸化ケイ素 食品素材	酢酸ナトリウム クエン酸三ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル コハク酸二ナトリウム 二酸化ケイ素 食品素材	酢酸ナトリウム フマル酸一ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル 食品素材
pH	5.2～5.6	6.7～6.9	5.4～5.8
ターゲットとなる菌種	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 グラム陰性菌	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 酵母類	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌
注意点	中国国内販売食品に使用不可	中国国内販売食品に使用不可	中国国内販売食品に使用不可
用途・使用実績	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉惣菜の日持ち向上 鶏のから揚げ・焼き鳥(焼き鳥のたれ使用可) 酢豚・中華惣菜全般 ●水産惣菜の日持ち向上 魚フライ・イカフライ・魚の煮つけ イカの天ぷら・焼き鮭・焼きサバ ●一般惣菜の日持ち向上 ポテトサラダ・卵サラダ ガリ・紅ショウガ・キムチ・その他漬物類 	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉惣菜の日持ち向上 食感を重視したフライドチキン・竜田揚げ チキンステーキ・とんかつ・ソーセージ ●水産惣菜の日持ち向上 蒲鉾・フィッシュボール(すり身)・寿司ネタ ●一般惣菜の日持ち向上 薄味惣菜 色目を重視したハウレンソウ・小松菜のお浸し インゲン・ブロッコリー・緑黄色ポイル野菜 味を重視したグラタン・コロッケ 	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉惣菜の日持ち向上 ハンバーグ・メンチカツ・コロッケ・餃子 焼売・ミートボール ●水産惣菜の日持ち向上 魚肉練り製品(天ぷら揚げ・ちくわ) 鮭フレーク・ネギトロ・鮭とろ ●一般惣菜の日持ち向上 日持ち重視の和風惣菜
表示例	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料	酢酸Na pH調整剤 調味料(有機酸)	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)

■中国販売代理店の連絡先

威海販売代理店名
 威海甲陽貿易有限公司
 担当者 楊学国
 住所 : 山東省威海市高技区路171号
 TEL : 0631-5684666
 FAX : 0631-5686868

<日本でのお問い合わせ先>
 甲陽化学工業株式会社
 担当者 陸剛
 TEL : 072-782-0711
 FAX : 072-772-1216



製剤一覧表(日持向上剤) in 中国

商品名	KEEP Asia	博士味1号	明日香1号
特徴	日系専用酸度調整剤 コストパフォーマンスのある味、保存のバランスの取れた日持ち向上剤	抗菌力の高い内販専用酸度調整剤 肉製品、魚製品共に対応できる日持ち重視の製剤である。	酸味を抑えた内販専用の酸度調整剤。 肉製品、魚製品に対応できる、味、食感を重視した酸度調整剤、低温保管販売の商品に特に効果的である。
日持ち条件	25~30℃ 48時間~72時間	30℃ 48時間~72時間 10℃以下30日間保存可能	20℃ 24時間~48時間 5℃以下30日間保存可能
組成	酢酸ナトリウム 氷酢酸 グリセリン脂肪酸エステル 硫酸銨 二氧化硅 クエン酸 食品素材	磷酸ナトリウム ピロリン酸ナトリウム 氷酢酸 グリセリン脂肪酸エステル DL-リンゴ酸 食品素材	磷酸ナトリウム ピロリン酸ナトリウム 氷酢酸 クエン酸3ナトリウム 食品素材
pH	5.4-5.8	4.8-5.2	5.3-5.8
ターゲットとなる菌種	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 グラム陰性菌	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 カビ類	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 カビ類
注意点	中国国内販売食品に使用不可	中国国内販売食品に使用OK	中国国内販売食品に使用OK
用途・使用実績	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉惣菜の日持ち向上 鶏のから揚げ・焼き鳥（焼き鳥のたれ使用可） 焼き鳥串・中華惣菜全般 ●水産惣菜の日持ち向上 魚フライ・魚の煮つけ イカの天ぷら・エビ天ぷら。 ●一般惣菜の日持ち向上 ポテトサラダ・卵サラダ ガリ・紅ショウガ・キムチ・その他漬物類 	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉の日持ち向上 唐揚げ串、焼き鳥、ホルモン焼き ●水産の日持ち向上 魚フライ・魚の煮つけ イカの天ぷら・エビ天ぷら。 	<ul style="list-style-type: none"> ●畜肉の日持ち向上 トンポーロ、ソーセージ、豚足、ミートボール ●水産の日持ち向上 魚フライ・魚の煮つけ イカの天ぷら・エビ天ぷら。
表示例	酢酸（Na） pH調整剤 酸味料	中国の使用基準をご参照してください。	中国の使用基準をご参照してください。

■中国販売代理店の連絡先

威海販売代理店名

威海甲陽貿易有限公司

担当者 楊学国

住所 : 山東省威海市高技区路171号

TEL : 0631-5684666

FAX : 0631-5686868

<日本でのお問い合わせ先>

甲陽化学工業株式会社


担当者 陸剛

TEL : 072-782-0711 FAX : 072-772-1216





保 水 剤

商品名	内容成分	1%水溶液の pH	特徴	製造実績・代表例	表示
 甲陽 SP (中国使用可)	炭酸 ナトリウム 炭酸水素ナトリウム ク エ ン 酸 食 品 素 材	9.5~10	ミネラル豊富な日本塩を使用している為、エビの自然な食感と色を保つことができます。 鶏肉に使用した場合は、ジューシー感だけでなく、肉の繊維感を引き出すことができます。	サラダチキン、鶏肉の唐揚げ。 むきエビ、海老天ブラ、エビかつ、アジフライ、	自国の基準により表示
	甲陽 PT (中国使用可)	炭酸 ナトリウム 炭酸水素ナトリウム ク エ ン 酸 食 品 素 材	10.0~11.0	ミネラル豊富な日本塩を使用している為、素材の歩留率をアップさせると共に、肉本来の旨味引き出すことができます。	鶏唐揚げ、蒸す鶏、 焼き鳥串、フライトチキン とんかつ、ホークステーキ イカフライ、イカ天ぷら タコ唐揚げ、タコ天ぷら

■中国販売代理店の連絡先

威海販売代理店名
 威海甲陽貿易有限公司
 担当者 楊 学国 TEL : 0631-5684666
 住所 : 山東省威海市高技区路171号 FAX : 0631-5686868

<日本でのお問い合わせ先>
 甲陽化学工業株式会社
 担当者 陸 剛
 TEL : 072-782-0711 FAX : 072-772-1216

各種パン、ケーキに専用製剤

日持向上剤
 > 肉類 > 魚介類 > 野菜類 > その他



商品名	鮮度好2号
特徴	内販専用の酸度調整剤。ソルビン酸k、プロピオン酸Caなど保存料と併用した場合、更なる日持ちの延長が可能です。
ターゲットとなる菌種	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 カビ類 クロストリジウム属
日持ち条件	常温 3日~4日間 10℃ (長期保存)
用途・使用実績	<p>食パン、ロールパン、メロンパン、レアチーズケーキ、ロールケーキ、月饼。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>

■中国販売代理店の連絡先

威海販売代理店名
 威海甲陽貿易有限公司
 担当者 楊学国 TEL : 0631-5684666
 住所：山東省威海市高技区路171号 FAX : 0631-5686868

<日本でのお問い合わせ先>
 甲陽化学工業株式会社
 担当者 陸剛
 TEL : 072-782-0711 FAX : 072-772-1216