



商品名	内容成分	1%水溶液のpH	ターゲット菌種	実績・代表例	表示
セドキープGT	酢酸ナトリウム 氷酢酸 DL-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 	5.3~5.6	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 グラム陰性菌	◎畜肉加工品 鶏唐揚、焼鳥、チキンステーキ、肉団子 ◎水産加工品 エビカツ ◎その他 ソース、サラダ、サンドウィッチフィリング	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記3通りより目的に応じ表示選択
コートロール	酢酸ナトリウム フマル酸 ライスワックス 食品素材 	5.2~5.8	一般生菌 耐熱性芽胞菌 カビ類	◎畜肉加工品 ハンバーグ、ソーセージ、肉団子 ◎水産加工品 かまぼこ、ちくわ ◎製パン 食パン、菓子パン	酢酸Na pH調整剤 酸味料 上記3通りより目的に応じ表示選択
MK-2	酢酸ナトリウム フマル酸 トレハロース グリセリン脂肪酸エステル エリスリトール 食品素材 	5.2~5.8	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 カビ類	◎製パン 食パン、菓子パン ◎その他 米飯	酢酸Na pH調整剤 酸味料 上記3通りより目的に応じ表示選択
NSK-US	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 二酸化ケイ素 食品素材 	6.7~6.9	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 グラム陰性菌	◎畜肉加工品 ハム、ソーセージ、トンカツ、チキンカツ、肉団子	酢酸Na pH調整剤 調味料(有機酸) 上記3通りより目的に応じ表示選択





商品名	内容成分	1%水溶液のpH	特徴	実績・代表例	表示
風味ing-SP	炭酸ナトリウム 炭酸水素ナトリウム クエン酸 食品素材 	8.5~9.5	魚畜肉の歩留まりを向上させ 肉のうまみを引き出す 肉の食感をキープ	◎畜肉加工品 鶏唐揚 ◎水産加工品 エビ、イカ、タコ	pH調整剤
風味ing-PT	炭酸ナトリウム 炭酸水素ナトリウム クエン酸 食品素材 	9.5~10.5	魚畜肉の歩留まりを向上させ 肉のうまみを引き出す 肉の食感をキープ	◎畜肉加工品 鶏唐揚 ◎水産加工品 エビ、イカ、タコ	pH調整剤
コーヨーキーパー	グァーガム キサンタンガム 食品素材 	—	米飯をふっくら仕上げ、 おいしさをキープする事が可能 非加熱商品および 加熱商品の離水防止	◎米飯 白飯、おにぎり、寿司飯 ◎その他 ツナマヨ、野菜炒め、ホイップクリーム	増粘剤(増粘多糖類) 安定剤(増粘多糖類) ゲル化剤(増粘多糖類) 糊料(増粘多糖類) 上記4通りより目的に応じ表示選択
コートドライ	酢酸ナトリウム フマル酸 クエン酸 	3.5~4.5	肉団子の表面を硬くする	◎肉団子	pH調整剤 酸味料 上記2通りより目的に応じ表示選択

