

日持向上剤
 >肉類>魚介類>野菜類>その他



製剤一覧表(日持向上剤) in 韓国

商品名	内容成分	1%水溶液のpH	ターゲットとなる菌種	実績・代表例
PNR-4	酢酸ナトリウム リン酸ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル 二酸化ケイ素 食品素材	5.8-6.1	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌	◎魚肉練り製品 ★かまぼこ・ちくわ ★揚げ蒲鉾 畜肉製品
コートロールTH	酢酸ナトリウム フマル酸 ライソウックス 食品素材	5.2-5.8	一般生菌 耐熱性芽胞菌 カビ	菓子パン 蒸しパン 食パン バンズ 魚肉練り製品
NSK-12N	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	6.7-6.9	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 酵母類	◎畜肉惣菜 ★ハム・ソーセージ ★トンカツ ★骨付き唐揚げ (10℃長期保存商品対応) ◎冷凍ほうれん草の退色防止 ★ほうれん草 ★ブロッコリー
センドCX	グリシン クエン酸三ナトリウム 酢酸ナトリウム フマル酸ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル 食品素材	6.6-7.0	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌	焼き菓子 餅菓子 あんこ カスタードクリーム
S-JT	酢酸ナトリウム フマル酸 グリセリン脂肪酸エステル 食品素材	4.8-5.8	一般生菌 耐熱性芽胞菌 カビ	◎パン商品 ★食パン・菓子パン ◎魚畜肉惣菜商品 ★ソーセージ ★すり身・揚げ蒲鉾 鶏肉加工品