



製品名	内容成分	1%pH ※目安	ターゲット となる菌種	採用実績・代表例
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	5.1~5.5	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 カビ	常温(25℃~35℃)での保存商品に適したタイプ カビの抑制にも効果がある ★製パン 食パン/菓子パン生地/蒸しパン ★フィリング カレーソース/カスタードクリーム ★和・洋菓子 ★惣菜各種 中華惣菜、和風惣菜、洋風惣菜
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	6.6~6.9	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 酵母	味への影響が少なく、チルド商品(3℃~10℃)に適したタイプ 冷凍野菜の退色防止にも効果がある ★畜肉惣菜 ハム/ソーセージ/トンカツ 等 骨付きフライドチキン(10℃長期保存用商品対応) ★冷凍野菜 ほうれん草/ブロッコリー
MD-GY	酢酸ナトリウム 氷 酢酸 グリセリン脂肪酸エステル 食品素材	5.4~5.8	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌	特に常温(25℃~35℃)での保存商品に適したタイプ ★畜肉惣菜 鶏の唐揚げ/焼き鳥 ★水産加工品 焼き鮭/魚フライ/エビカツ 等
S-CX	グリシン クエン酸三ナトリウム 酢酸ナトリウム フマル酸一ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル 食品素材	6.6~7.0	一般生菌 耐熱性芽胞菌	酸味が無く、菓子類に適したタイプ フィリングやソースに使用可能(3℃~35℃) ★製パン 食パン/菓子パン生地/蒸しパン ★フィリング ホワイトソース/カスタードクリーム ★和・洋菓子 ★グルタン ベシヤメルソース
(品質改良剤) FUMINGMEAT-E	DL-アラニン クエン酸三ナトリウム 塩化カリウム 炭酸ナトリウム 食品素材	10.0~11.0	—	畜肉加工品の保水・離水防止・食感改良剤 ★畜肉加工品 鶏の唐揚げ 等