



製剤一覧表(日持向上剤) in Thai

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	表示
センドキープ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	5.3~5.5	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌 グラム陰性菌 カビ類	◎畜肉惣菜商品 ★鶏唐揚・焼鶏・チキンステーキ ◎その他商品 ★タコ焼き・お好み焼き・バター ★水産フライ品 ★米飯・塩飯	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
コートロール TH	酢酸ナトリウム フ マ ル 酸 食 品 素 材	5.2~5.8	一般生菌 耐熱性芽胞菌 カビ類	◎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・揚蒲鉾	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
センドナイスL(TH)	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	5.5~5.8	一般生菌 乳酸菌 耐熱性芽胞菌	◎畜肉惣菜商品 ★ソーセージ・和総菜・餃子・焼売 ◎水産惣菜商品 ★鮭フレーク・ネギトロ・鮭トロ・エビ ◎菓子商品 ★スポンジケーキ・パン生地 ロールケーキ・スイートフィリング	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸) 上記4通りより目的 に応じ表示選択
NSK-12N(TH)	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	◎魚畜肉惣菜商品 ★スチームチキン ★鶏唐揚・トンカツ・チキンカツ ★チキンステーキ ◎薄味和総菜商品 ★ほうれん草・小松菜・インゲン ★ブロッコリー	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
S-JT	酢酸ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル フ マ ル 酸 食 品 素 材	5.2~5.8	一般生菌 耐熱性芽胞菌 カビ類	◎パン商品 ★食パン・菓子パン ◎魚畜肉惣菜商品 ★ソーセージ・肉団子 ★すり身・揚蒲鉾・ちくわ	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



品質改良剤

> 歩留り向上剤 > 脱脂脱血剤
> 脱臭剤



製剤一覧表(品質改良剤) in Thai



	内容成分	1%水溶液のpH	特徴	実績・代表例	表示
風味ing・ミート-E	D L-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	10.0~11.5	畜肉をふっくらジューシーな食感に仕上げます 畜肉の臭いを抑え、旨味を引き出します	◎畜肉惣菜商品 ★トンカツ ★鶏のから揚げ その他、畜肉全般の下処理	調味料（有機酸等）
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します 肉の食感をキープ	◎魚畜肉惣菜商品 ★エビ・タコ・イカ ★トンカツ ★鳥のから揚げ その他、畜肉・魚介類全般の下処理	pH調整剤
コーヨーキーパー	グアーガム キサンタンガム 食品素材	-	米飯の歩留りアップ おいしさをキープする事が可能 ソース・フィリングなどの増粘	◎米飯商品 ★米飯・おにぎり ★寿司飯 ★フィリングの増粘	安定剤（増粘多糖類） 糊料（増粘多糖類） 増粘剤（増粘多糖類） ゲル化剤（増粘多糖類） 上記4通りより目的に応じ表示選択