



製剤一覧表(日持向上剤) in Vietnam



日持向上剤
> 肉類 > 魚介類 > 野菜類 > その他

商品	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
KEEP-HK	酢酸ナトリウム 硫酸マグネシウム 氷 酢 酸 グリセリン脂肪酸エステル フマル酸ナトリウム 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	◆25℃・30℃帯保存に ◎畜肉惣菜商品 ★鶏の唐揚・ミートボール ◎水産惣菜商品 ★エビフライ・魚フライ ◎その他商品 ★白飯・酢飯・ポテトサラダ	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-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	◎魚畜肉惣菜商品 ★ハム ★鶏唐揚・トンカツ・チキンカツ ★チキンステーキ ★すり身・揚蒲鉾・寿司ネタ ◎薄味和惣菜商品 ★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
センドナイスL	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	◆チルド・25℃帯保存に ◎畜肉惣菜商品 ★ハンバーグ・和総菜・餃子・焼売 ◎水産惣菜商品 ★焼鮭・鮭フレーク・ネギトロ・鮭トロ ◎菓子商品 ★ロールケーキ・スウィートフィリング	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
コートロール	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 カビ類	◆25℃・30℃帯保存に ◎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



製剤一覧表(品質改良剤) in Vietnam

品質改良剤

> 歩留り向上剤 > 脱脂脱血剤
> 脱臭剤



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・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	10.0~11.0	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)
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
スメルフィンBASE	酢酸ナトリウム グルコン酸ナトリウム クエン酸 グリセリン脂肪酸エステル 食品素材	5.5~6.5	魚畜肉の異臭抑制 日持ち向上効果あり	◎魚畜肉商品の下処理 ★イカなどの処理 ★サバ・いわしなどの青魚の処理 ※団子であれば練込可 ★畜肉の下処理	酢酸Na、pH調整剤 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	◎米飯商品 ★米飯・おにぎり ★寿司飯	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