

食品機能製剤

**保水剤
(リン酸塩代替品)**

**ハム用色調
向上剤**

**食感
改良剤**

**ピクル
製剤**

**打粉・
接着剤**

**バター
ミックス粉**

**日持
向上剤**

ホスカットα
リン酸塩と代替使用が可能な畜肉・水産加工用品質改良剤製剤です。冷水への溶解性が高く、ピクル液の調整が容易に出来ます。保水性を高め、ソフトで繊維感のある、食感を付与します。
《表示》「調味料(有機酸)または「pH調整剤」または「酸味料」



《用途》
畜肉製品
水産製品
卵加工品

L-ビスタ
やわらかさ&ジューシーさを向上させます。

《用途》
畜肉製品
水産製品
の漬け込み

R-ビスタ
弾力あるテクスチャーを付与します。

《用途》
畜肉製品
水産製品
の練り込み



0.1%溶液
《用途》
肉製品
(ハム)

グロバンプ
豚血液から衛生的に採取分離した赤血球を原料とした豚赤血球加工品です。衛生的で色調も安定しているため、ハム用ピクル液の色調向上に適しています。

アミロン
えんどう豆由来の未加工でん粉で、高アミロース含量の、弾力ある強度の高い優れたゲルを形成します。卵白等の動物性たん白の代替が可能です。食品添加物表示、アレルギー表示が要りません。



《用途》
肉製品(ハンバー
グ・メンチカツ・肉
団子・ソーセージ)

カルティナPG・カルティナWH
保水性・乳化性・接着性があり、食肉加工品の歩留向上・食感改良に効果的な食品素材です。



ピクルCP
冷水に溶かすだけで、ピクル液が容易に調整出来ます。肉への浸透性・分散性が良く、保水性を高めソフトでジューシーな食感を付与します。
《表示》「pH調整剤」

**ピクル20R(低加水用)
ピクル40R(高加水用)**
ホスカットαと併用することにより、惣菜製品(とんかつ・唐揚げ等)の保水性を高め、ソフトな食感とジューシー感を付与します。

《用途》
畜肉製品
水産製品

ネリアップA
高吸水性・加熱ゲル化性を特徴とする水産練り製品用品質改良剤です。吸水時はすけ宗すり身に近い粘弾性物質となり、加熱後は弾力のあるゲルをつくる為、すけ宗すり身の置換えが可能です。



アルバインド
惣菜製品の保水性を高め、フライ類の衣や素材どおしを強力に接着する機能性素材です。原料どおしの加熱縮みを抑え、隙間なく接着させます。縮みの大きい水産原料・加熱済原料の衣をすき間なく接着させます

《用途》
とんかつ・ハムカツ・
エビカツ・イカフライ・
端材接着

《用途》
とんかつ・ハム
カツ・エビカツ・
イカフライ

ミルフィットST
衣と具材(中種)を強力に接着し、ソフトでサクミのある食感を付与出来る惣菜用バターミックス粉です。畜肉・水産原料にも強い接着性を発揮し、薄い衣で具材との一体感を付与出来ます。アルバインドとの併用で更に強い接着力を向上させます。



NEWキープエース
幅広い惣菜製品に対して優れた静菌効果を発揮する日持向上製剤です。一般生菌をはじめとして大腸菌・耐熱性菌・酵母など食品の腐敗に関与する細菌への静菌効果があります。低粘性の液体で取扱いやすく、長期的に安定した効果があります。

NEWキープエースの静菌効果					
添加剤(%)	0%	0.2%	0.3%	0.4%	0.5%
コロニー数	++++	+++	---	---	---

* 一般細菌のコロニー数は縦棒1本が10の1乗CFU
培養条件: 35℃、48時間