

食品添加物 pH調整剤製剤

フレッシュエイド® FA-05

■FA-05で生麺のpHを調整すると、
菌の増殖抑制効果が期待できます。

■乳酸ソーダFとの併用により、
静菌効果が高まります。

■芽胞菌の増殖抑制、変色防止の
効果があります。



特徴

品名	フレッシュエイド® FA-05	乳酸ソーダF
使用目的	pHの調整	pHの調整
成分組成	酢酸ナトリウム、アジピン酸、食品素材	乳酸ナトリウム(50%)
性 状	わずかに酸臭を有する 白色粉末 水に可溶	無色澄明のシロップ状の液体で、 においがいいか、 またはわずかに特異なおいがある。
液 性 (1%水溶液での測定値)	pH5.0	pH7.0
推奨使用量	対粉0.5～1%	対粉1～2%
荷姿・重量	10kg段ボール (内装ポリエチレン袋)	20kg段ボール (内装ポリエチレン容器)
本品を用いた 食品への表示例	pH調整剤	pH調整剤

注) pH調整以外の用途で使用した場合は、酸味料等と表記することができます。



株式会社 武蔵野化学研究所

本 社: 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2 (鉄鋼ビルディング5階) TEL(03)6810-0242 | FAX(03)6810-0148
大阪営業所: 〒530-0001 大阪市北区梅田2-4-13(阪神産経接橋ビル11階) TEL(06)6341-2625 | FAX(06)6341-2628

<https://www.musashino.com>

生麺に対するフレッシュエイド® FA-05 の効果

日持ち
向上

風味
維持

芽胞菌
抑制

変色
抑制

異臭
抑制

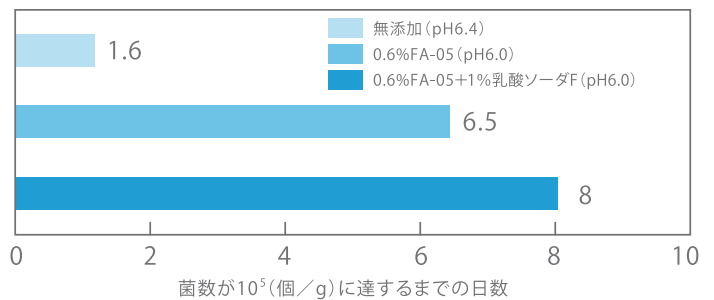
フレッシュエイド® FA-05と乳酸ソーダFの併用

生麺（特に生そば）の風味・物性を損なうことなく、微生物の増殖を顕著に抑制できます。

乳酸ソーダFと併用すると、その静菌効果が向上するだけでなく、包装袋内での結露や麺表面の乾燥も防ぐ事が出来ます。

FA-05による「生そば」の保存効果（15℃）

組成: そば粉30部 + 中力粉70部 + 水35部

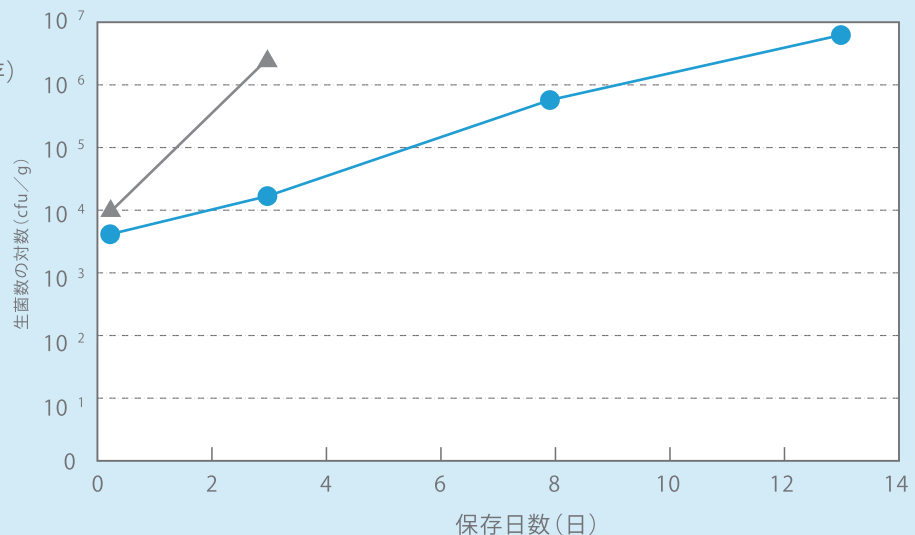


フレッシュエイド® FA-05とハーモニー®しんせきの併用

○添加条件: FA-05 対粉0.6% + ハーモニー®しんせき 対粉1.0%

■「生そば」(そば粉 66%)での
一般生菌数の推移 (15℃保存)

▲ 無添加 (pH6.72)
● FA-05添加 (pH5.77)



ハーモニー®しんせきは、乳酸と乳酸ナトリウムを配合した麺用のpH調整剤製剤です。
生麺、茹で麺等のpH調整剤として、最適な配合です。
表示例:pH調整剤など