

# フレッシュエイド®「FA-03」

## 有機酸による食品の保存性向上の新技术(特許登録)

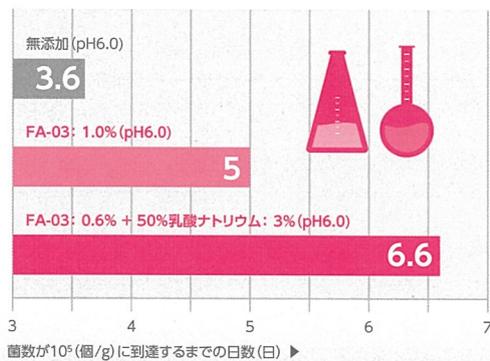
弱酸性域での微生物増殖を効果的に抑えます(一般細菌・乳酸菌・耐熱性芽胞菌)。

乳酸ナトリウムとの併用により効果が相乗的に高まります。

食品の風味、物性にはほとんど悪影響を与えません。

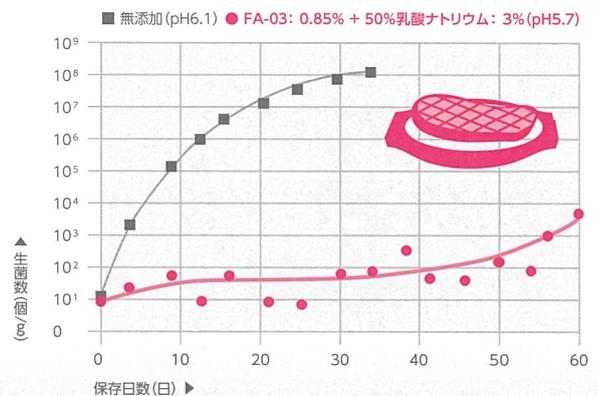
### 乳酸菌に対する静菌効果(ボトル培地系、10℃)

乳酸菌: 10個/g 接種



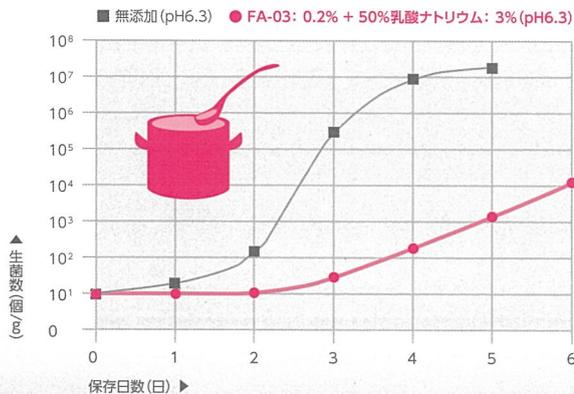
### ハンバーグでの乳酸菌の推移(4℃)

乳酸菌: 10個/g 接種



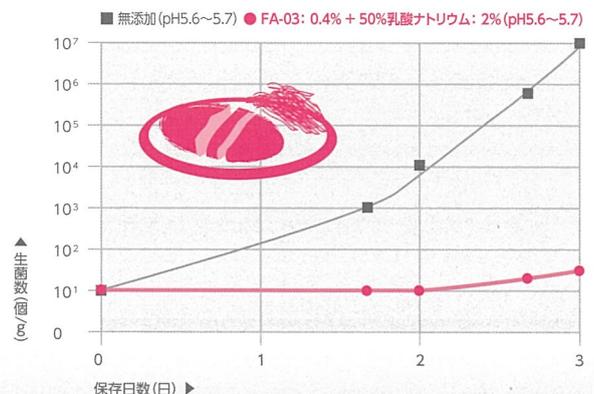
### シチューでのバチルス属菌の推移(15℃)

バチルス属菌: 10個/g 接種



### トンカツの一般生菌数の変化(25℃)

植菌なし





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。

## 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

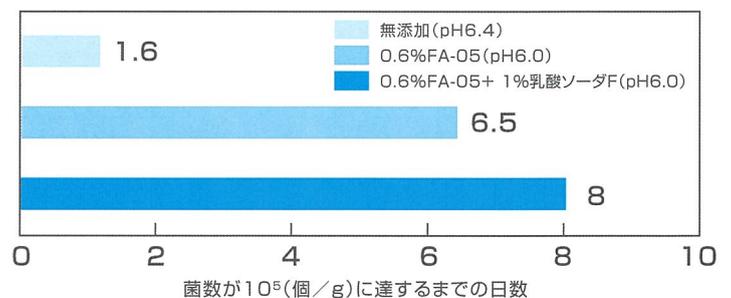
異臭  
抑制

## 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。

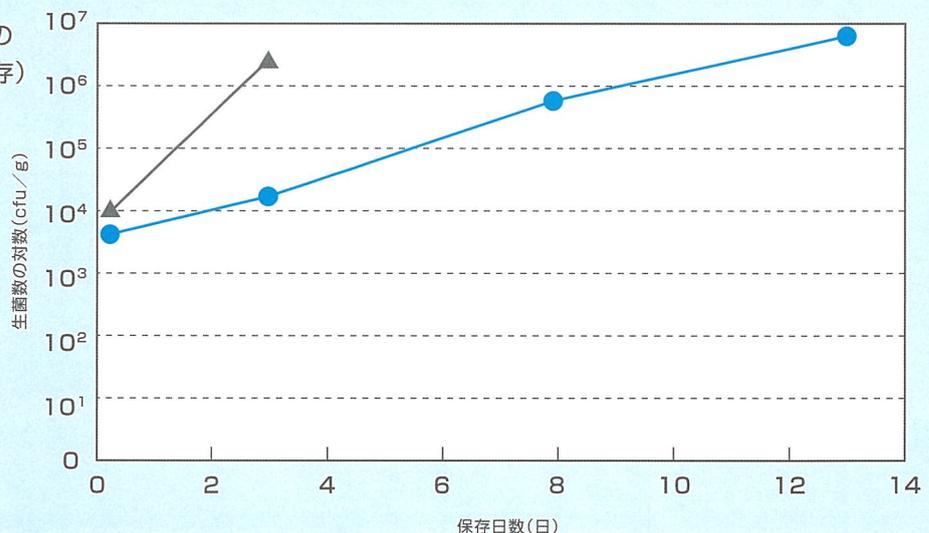
FA-05による「生そば」の保存効果(15℃)  
組成:そば粉30部 + 中力粉70部 + 水35部



## 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