

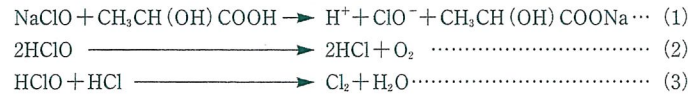
●食品添加物・乳酸製剤

ムサシノスターラクト

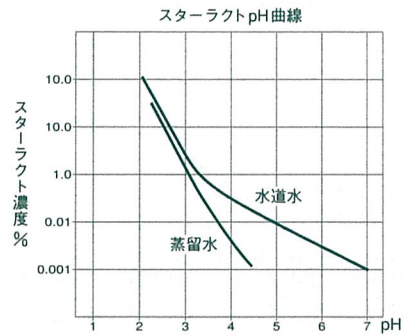
■スターラクトの使用目的

- 次亜塩素酸ソーダやサラン粉などの使用後の塩素臭を抑えます。
- 次亜塩素酸ソーダやサラン粉などの使用後の塩素の残存量を少なくします。
- 弱酸性にpH調整する事により保存性を良くします。
- ムレ臭、エチレン臭の防止効果があります。

■スターラクトによる塩素臭低減の機構(推定)



■スターラクトのpH曲線



蒸留水 pH 5.73
水道水 pH 7.16

■標準的な使用量 浸漬水に対しておよそ0.03～0.2%添加して下さい。

●浸漬水(水道水)100ℓ中のスターラクトの添加量とpH

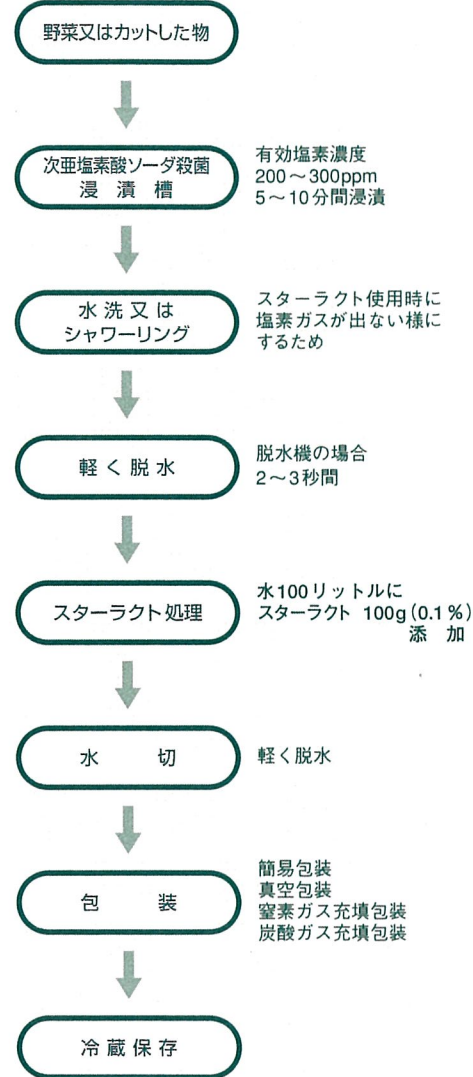
pH	3.0	3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
スターラクト添加量(g)	250	70	30	20	10	6	3
濃度%	0.250	0.070	0.030	0.020	0.010	0.006	0.003

水質により添加量は異なります(グラフ参照)。

●水道水にスターラクトを添加した場合、0.03%以下ではほとんど酸味は感じられませんが、それ以上では酸味が感じられる場合があります。

■スターラクトの使用法

●スターラクト使用手順



■スターラクトの対象野菜

- 野菜、果実、カット野菜の処理
レタス、人参、キャベツ、白菜、キュウリ、ナス、ピーマン、ジャガイモ、大根、モヤシ、貝割れ大根、リンゴ、イチゴ 等
- 漬物の、浅漬け原料の処理
キュウリ、大根、ナス、キャベツ、白菜、 等

■スターラクトの標準的な使用量

- 塩素臭抑制処理
浸漬水の0.1～0.2%
- pH調整によるムレ臭、エチレン臭抑制処理
浸漬水の0.03～0.1%
- 軟化、変色抑制処理
浸漬水の0.1～0.2%及び

