



食品添加物・乳酸製剤

カンショウ乳酸



株式会社 武蔵野化学研究所

カンショウ乳酸

カンショウ乳酸は

乳酸と乳酸ナトリウムを配合した製剤です。

- おだやかな酸味を持ち、酸臭のほとんどない乳酸を主剤としたpH調整剤です。
- 有機酸単独での使用と比べ、対象とするpH領域にあわせる能力が優れています。
- 酸性側で働く酸化防止剤、保存剤などの作用を、効果的に増強します。

カンショウ乳酸は

pH調整剤として小麦粉製品に多く利用されます。

製菓・製パンへの利用

- 生地 of 粘りとしなやかさを増し、内相の色、フレーバーを良好にします。
- ボリュームときめ立ちが向上します。
- 酵母を活性化させ、酢酸発酵を押さえる働きがあります。

製麺への利用

- pH調整により生麺の日持ち向上、特に酒精(アルコール)の効果を補強します。
- ゆで麺では、加熱殺菌の効果を飛躍的に向上させます。
- 茹で槽のpH調整への使用で、歩留りを向上させます。*
- 麺の弾力、コシが増し、表面をなめらかにします。*

*至適pH(4.5~5.0)への調整には弊社製品スラックとの併用が有効です。ご相談下さい。

カンショウ乳酸シリーズには

乳酸・乳酸ナトリウムの配合割合を変え、様々な対象pH域にあわせた製品がございます。

それぞれ優れた特徴を持っておりますので、詳しくはお問い合わせ下さい。

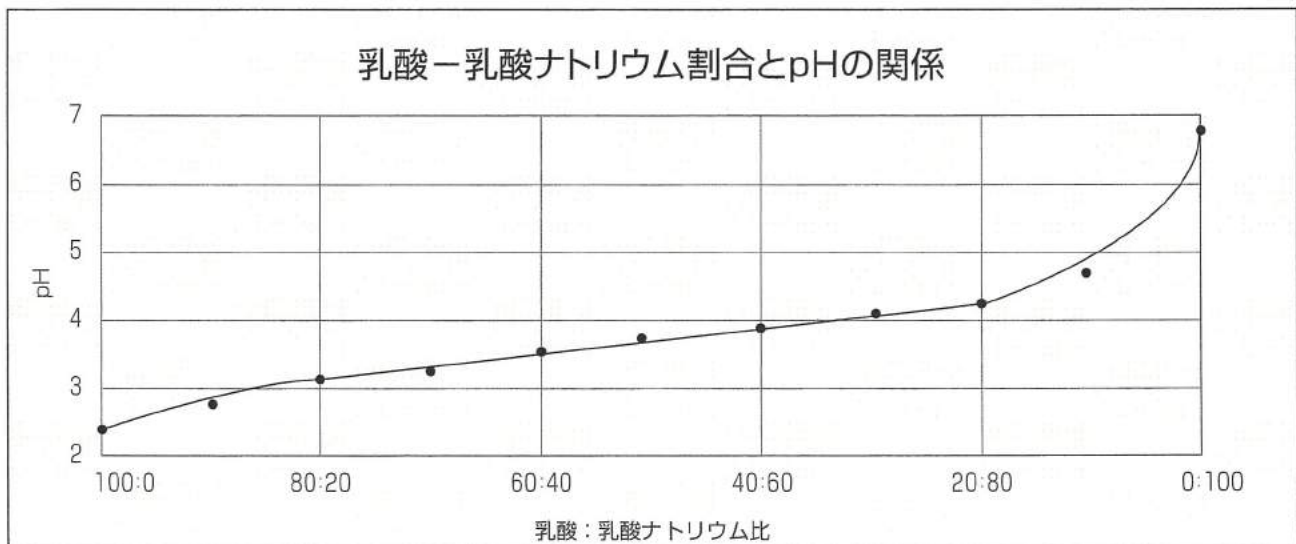
■ 乳酸とカンショウ乳酸の添加量とpHの関係

	濃 度 (W/W%)										
	0	0.01	0.02	0.05	0.1	0.2	0.5	1.0	2.0	5.0	10.0
50 % 乳 酸	7.24	6.18	4.53	3.63	3.28	3.02	2.72	2.59	2.40	2.17	1.98
カンショウ乳酸	7.24	6.29	4.86	3.80	3.48	3.25	3.03	2.91	2.82	2.74	2.68

* 水道水でのpHの実測値です。

■ 乳酸・乳酸ナトリウム製剤の緩衝性

* 乳酸－乳酸ナトリウムの配合割合により、様々な食品の製造に適したpH域への調整が可能です。

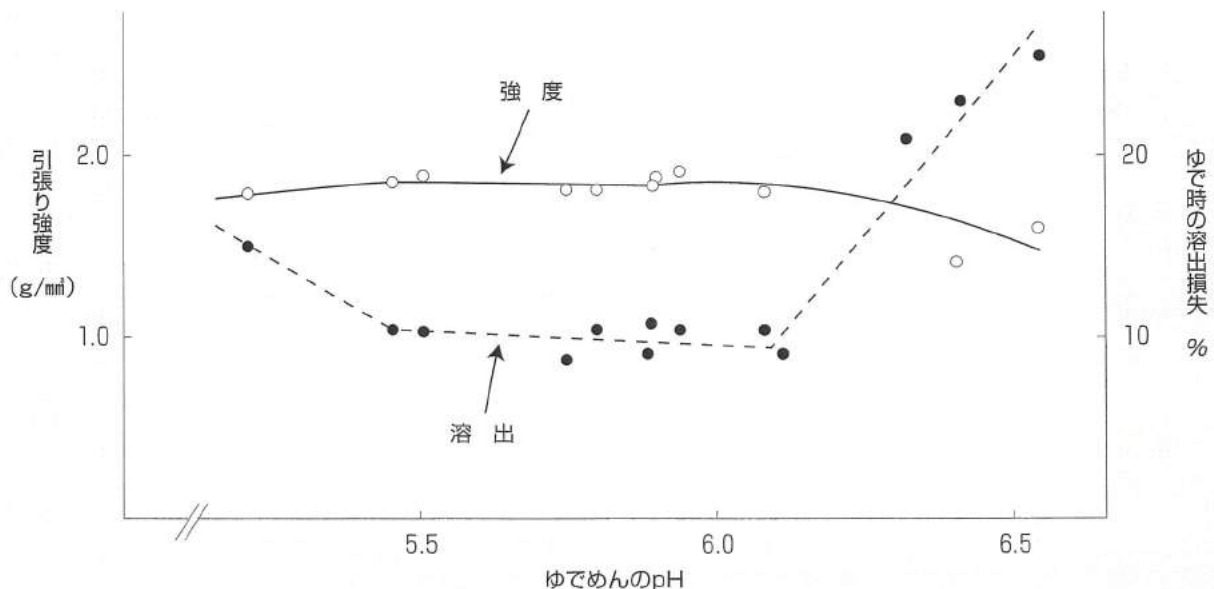


* 蒸留水使用。50%乳酸、50%乳酸ナトリウム配合液の2%濃度で測定。

■ ゆで麺の引張り強度に与えるpHの影響

* カンショウ乳酸使用により、食感をかえずに麺の歩留りを向上させます。

* カンショウ乳酸使用により、ゆで時の溶出を抑えます。



■カンショウ乳酸による簡易包装麺保存試験

	練水pH	生麺pH	ゆで麺pH	保存日数
無添加	6.89	6.01	6.32	2
カンショウ乳酸0.1%添加	3.24	5.62	5.86	7
0.2%	3.15	5.20	5.47	14
0.3%	2.92	4.91	5.15	22
0.5%	2.85	4.53	4.77	27

注:ゆで時間15分、蒸熱殺菌98℃・30分、常温にて保存

■カンショウ乳酸添加パンの保存試験

*カンショウ乳酸添加により、保存料(プロピオン酸塩)の効果が増強されます。

添加条件	保存日数(日)						
	2	4	6	7	8	9	10
コントロール	-	-	±	+	++	++	++
カンショウ乳酸0.2%添加	-	-	-	-	-	-	±

中種法、ポリ袋に入れ30℃保存

コントロール、カンショウ乳酸添加区ともに、プロピオン酸製剤を併用

- ……異常なし
- ± ……異常を僅かに認める
- + ……1/2の領域に異常を認める
- ++ ……全面に異常を認める

■カンショウ乳酸添加練りあんの保存試験

*カンショウ乳酸添加により、カビの発生が遅延されます。

添加条件	保存日数(日)						
	1	2	3	4	5	6	7
無添加	-	-	-	+	+	++	++
カンショウ乳酸0.2%添加	-	-	-	-	-	+	+
カンショウ乳酸0.5%添加	-	-	-	-	-	±	+
カンショウ乳酸1.0%添加	-	-	-	-	-	±	±

観察法:各試料をシャーレに取り、ふたをしたまま常温に放置した。

- ……カビの発生を認めない
- ± ……カビの発生を極僅かに認める
- + ……カビの発生を僅かに認める
- ++ ……カビの発生をはっきりと認める

カンショウ乳酸の用途

区 分	用 途	目 的	添 加 量 %
麵 類	生麵	pH調整	対小麦粉重量 0.2 ~0.3
	ゆで麵	pH調整	対小麦粉重量 0.2 ~0.3
		pH調整	対ゆで液重量 0.1 ~0.2
		pH調整	対浸漬液 0.3 ~3.0
パ ン 菓子類	パン生地	pH調整・品質安定	対小麦粉重量 0.1 ~0.2
	練あん	pH調整	対あん重量 0.1 ~0.3
	キャンディー	酸味料・pH調整	原料に対して 0.1 ~0.3
水 産 珍 味	サキイカ	酸味料・pH調整	対2次調味液 0.3 ~0.5
	佃煮	酸味料・pH調整	対2次調味液 0.3 ~0.5
魚 肉 練製品	はんぺん、なると	pH調整・品質安定	対浸漬液 0.05~0.1
	ハム、ソーセージ	pH調整・品質安定	対浸漬液 0.05~0.1
	ちくわ	pH調整・品質安定	対浸漬液 0.05~0.1
	かまぼこ	pH調整・品質安定	対浸漬液 0.05~0.1
農 産 加工品	生野菜（カット）	pH調整・品質安定	対洗浄液 0.05~0.1

* 麵のゆだりが早くなりますのでゆで時間を少し短めにしてください。

* 中華麵への練り込みは避けてください。

* 魚肉練り製品への練り込み使用は避けてください。

カンショウ乳酸の姉妹品

- スラック® 保湿性、離水防止、浸透性、冷凍障害防止、タンパク質軟化作用
- スターラクト 次亜塩素酸ソーダのにおい消し、カット野菜の保存
- 粉末乳酸 乳酸を粉体化しました。
- LNパウダー 粉体製品にミックスできるようにしました。
- ベルフ パンの乳化剤、老化防止、機械耐性

食品での表示

本品を使用した食品には、次の例のような表示が必要です。

pH調整の目的で使用した場合 …………… pH調整剤
酸味、酸度調整の目的で使用した場合 …………… 酸味料
その他の目的で使用した場合 …………… 乳酸(Na)

包装形態

20Kg 段ボール箱 (内装 ポリエチレン製容器)

代理店



本 社

株式会社 武蔵野化学研究所

〒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 (阪神産経桜橋ビル11F)

TEL06-6341-2625 FAX06-6341-2628

URL <http://www.musashino.com>

e-mail webmaster@musashino.com