

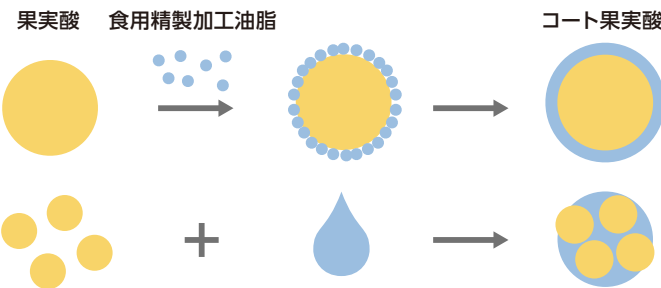
品質劣化を抑えて有機酸の効果を最大限に発揮

コート果実酸™ シリーズ

特長

食用油脂のコーティングにより、酸味もpH調整も、お望みのタイミングで効果を発揮!!

弊社製法 (単核コーティング)



- 油脂の被膜により、酸との接触により悪影響を受けやすい製品との混合が可能な粉末製剤です。
- 一般製法品と異なり、単核でのコーティングのため、芯材有機酸の高含有化が可能であり、反応を温度依存的かつ鋭敏に制御します。

〈製品ラインナップ〉

製品名 (製剤名)	特長/タイプ	主な用途	表示例	入目・荷姿
コート果実酸 M80 (リンゴ酸製剤)	常温水中での溶出抑制に優れており、70℃程度での加熱もしくは磨砕によりリンゴ酸としての酸味やpH降下作用を示す	畜肉加工品 水産練り製品等	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「物質名」	20kg 段ケース
コート果実酸 M90 (リンゴ酸製剤)	粉末状態において、他素材との混合安定性に優れるとともに、湿潤時にリンゴ酸としての酸味やpH降下作用が表れる	製菓用酸味料 発泡食品 (粉末・錠剤) 等	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「物質名」	
コート果実酸 C80 (クエン酸製剤)	常温水中での徐放性を有し、70℃程度での加熱もしくは磨砕によりクエン酸としての酸味やpH降下作用を示す	製菓用酸味料 発泡食品 (粉末・錠剤) 等	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「物質名」	
コート果実酸 C90 (クエン酸製剤)	粉末状態において、他素材との混合安定性に優れるとともに、湿潤時にクエン酸としての酸味やpH降下作用が表れる	製菓用酸味料 発泡食品 (粉末・錠剤) 等	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「物質名」	
コート果実酸 V80 (ビタミンC製剤)	粉末状態において他素材との混合安定性に優れるとともに、常温水中での徐放性を有し、70℃程度での加熱もしくは磨砕によりビタミンCが放出される	栄養強化 グルテン強化等	「酸化防止剤 (L-アスコルビン酸またはビタミンC)」、もしくは「物質名」 ※栄養強化目的は表示免除	
コート果実酸 G80 (グルコンデルタラクトン製剤)	常温水中での溶出抑制に優れており、70℃程度での加熱によりグルコン酸としての緩慢なpH降下作用を示す	製パン 畜肉加工品 水産練り製品等	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「物質名」	
コート果実酸 HF-G80 (グルコンデルタラクトン製剤)	粉末状態において他素材との混合安定性に優れるとともに、バター生地中での徐放性を有し、加熱により即座にpH降下作用が表れる	ベーキングパウダー	「水素イオン濃度調整剤」または「pH調整剤」、もしくは「酸味料」、もしくは「膨張剤」または「ベーキングパウダー」、もしくは「物質名」	

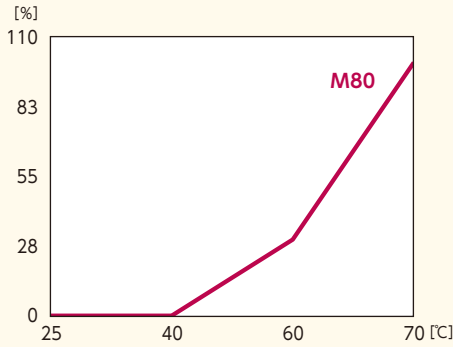
コート果実酸 M80、G80

特長

常温水中での溶出抑制に優れており、70℃程度での加熱もしくは磨砕により、M80はリンゴ酸としての酸味や即時的pH降下作用を示す。G80はグルコン酸として酸味強度を抑えつつ緩慢なpH降下作用を示す。

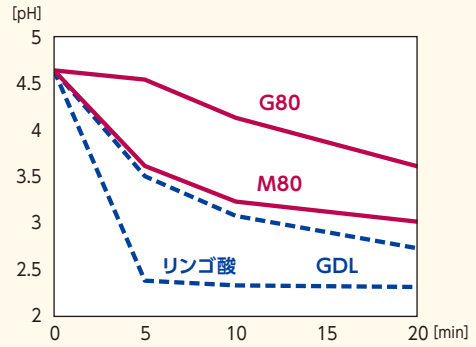
効果

0.2wt% SDS 水溶液中での溶出



加熱前は不活性な状態のまま、中～高温帯で pH を降下させることが可能

25℃の0.2wt% SDS 水溶液中での pH 推移



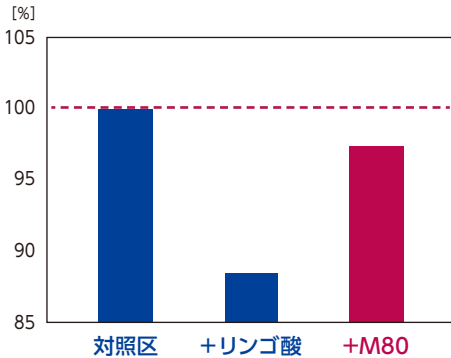
G80は未加熱時のpH降下がほぼないため、加熱前のわずかなpH低下も避けたい食品にも使用可能

酢酸 Na との併用による日持向上と製品歩留維持の両立

〈使用例：ハンバーグ〉

アルカリ性品質改良剤「クラフトワークRE-23」0.5%と中性日持向上剤（酢酸 Na 85.0%, グリシン 15.0%）0.9%を併用

製品歩留



保存試験

製剤を添加し焼成後、枯草菌を10CFU/g 植菌し、25℃で保存

試験区	焼成後 pH	初発	24 時間後	48 時間後	72 時間後
対照区	7.4	<200	1.0×10 ⁴	>10 ⁵	>10 ⁵
+リンゴ酸 0.6%	5.8	<200	<200	<200	<200
+M80 (リンゴ酸純分で0.6%)	5.9	<200	<200	<200	<200

※対照区：品質改良剤と中性日持向上剤の併用のみ

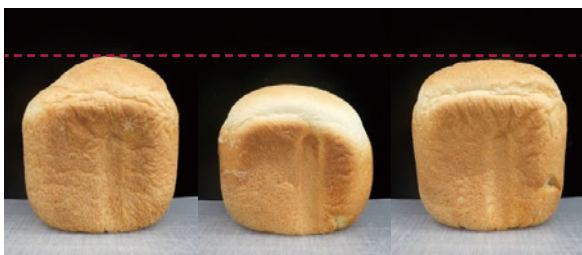
[CFU/g]

加熱時に pH 調整効果を発揮するため、品質改良剤の効果や原料肉の結着性を維持しつつ日持効果の増強が可能

〈使用例：食パン〉

酢酸 Na を対小麦粉 1.0%、グルコノデルタラクトン (GDL) を対小麦粉 1.0% (純分として) 添加し、ホームベーカリーで焼成

製品歩留



酢酸 Na 酢酸 Na+GDL 酢酸 Na+G80

保存試験

製剤を添加し焼成後、パンのスライス面にクロコウジカビ孢子を9箇所接種し、25℃で3日保存



酢酸 Na (焼成後 pH: 6.1) 酢酸 Na+G80 (焼成後 pH: 5.2)

加熱時に緩慢に pH 調整効果を発揮するため、パン酵母の発酵を阻害することなくボリュームアップと日持効果を増強

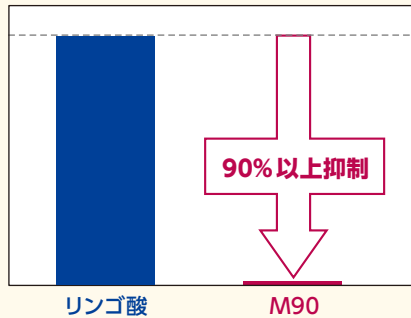
コート果実酸 M90、C80、C90、V80

特長

粉末状態において他素材との混合安定性に優れるとともに、常温水中での徐放性を有するため、持続感のある酸味や、pH降下開始についてやや遅効性を示す

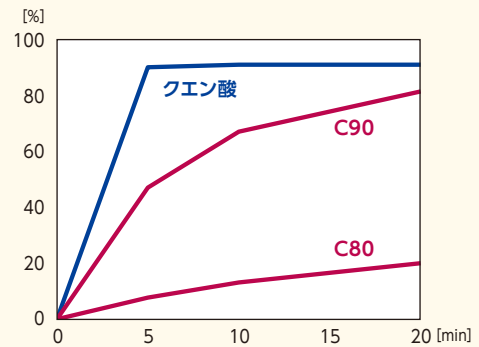
効果

重曹粉末との混合保管時ガス発生抑制
(40℃, 75%RH, 7日間)



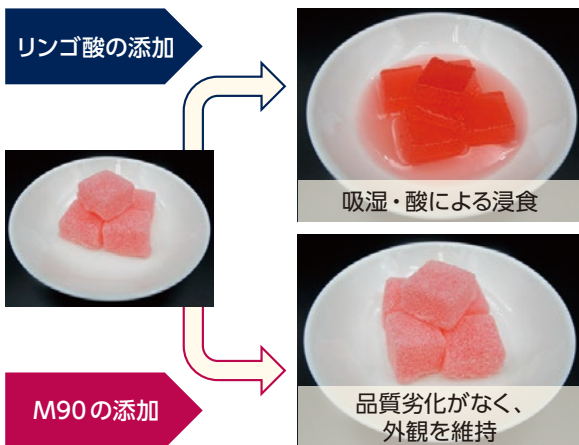
果実酸との接触により悪影響を受けやすい粉体原料との混合や一剤化が可能

0.2wt%SDS水溶液中での溶出



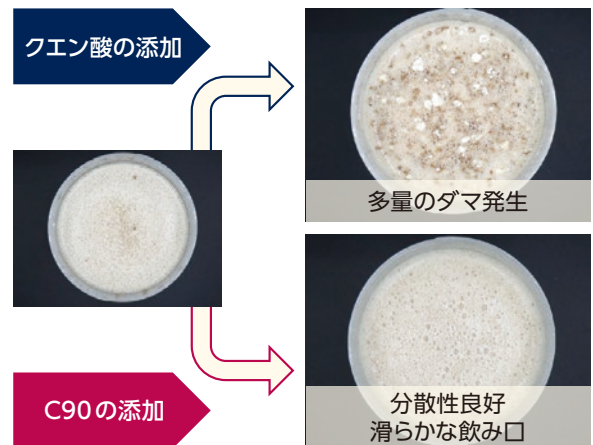
組合せにより酸味のタイミング・強度を調節可能
溶出・pH降下開始を遅延させられる

グミキャンディでの吸湿防止効果

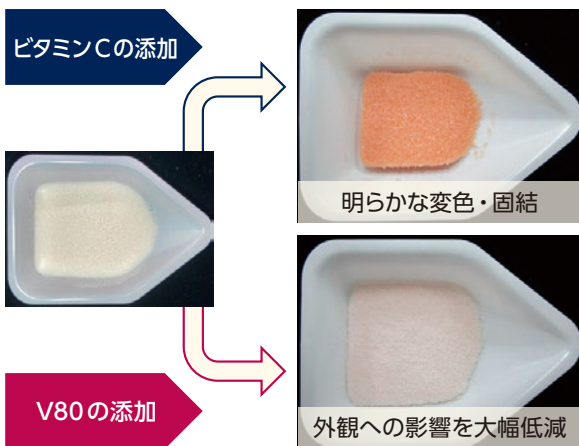


(25℃で1ヶ月保管)

WPI粉末に対する分散不良低減効果



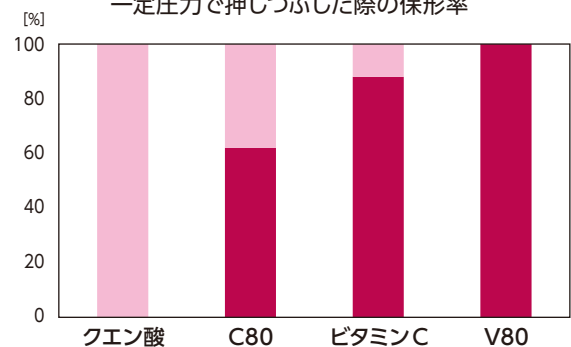
コラーゲンペプチドとの混合保管時変色抑制



(40℃, 75%RH, 2日間)

低圧打錠時の成形性向上

ハンドプレス機 10kNで直接打錠後に一定圧力で押しつぶした際の保形率



打錠成形性ならびに保形性が向上するため、耐圧性の低い機能性素材との併用が可能

コート果実酸 HF-G80

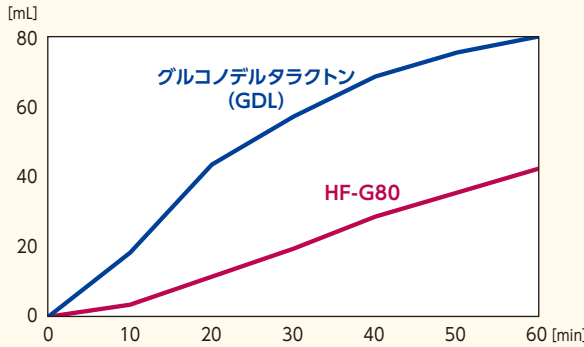
特長

粉末状態において他素材との混合安定性に優れるとともに、バター生地中での徐放性を有し、加熱により即座に pH 降下作用が表れる。

効果

焼成前生地中での保管安定性

薄力粉 150g、上白糖 40g、全卵液 50g、水 130g、重曹 2.6g と反応し切る量の酸性剤を混合して、40℃で保管した際の生地膨化量（≒焼成前のガス損失量）を測定



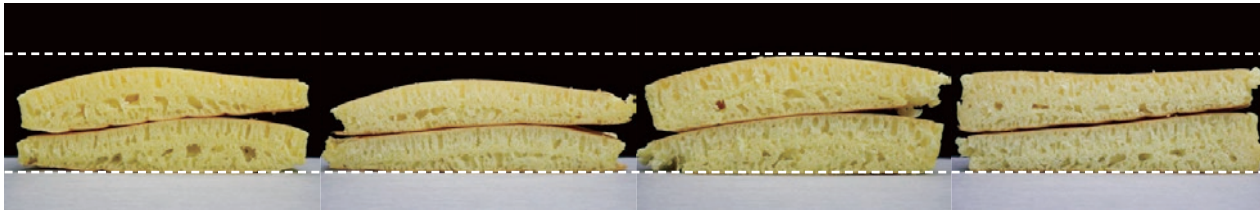
GDL 原末よりも長時間高い安定性を示し、焼成前のガス損失を最小限化

大量生産における製造工程中での生地安定性向上

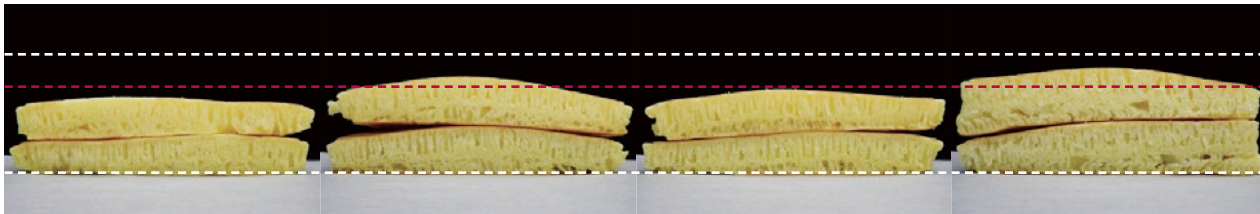
〈使用例：パンケーキ用バター〉

薄力粉 150g、上白糖 40g、全卵液 50g、水 130g、重曹 2.6g と反応し切る量の酸性剤を混合
混合直後、または混合して40℃で1時間保持後に焼成（200℃、片面2～2.5分間）

混合直後に焼成



40℃、1時間保持後に焼成（白線：混合直後焼成時 GDL 高さ、赤線：1時間後焼成時 GDL 高さ）



リン酸二水素 Ca

酒石酸水素 K

GDL

HF-G80

速効性酸性剤は短い焼成時間中に多量のガス発生させられるが、生地中での保管安定性に難あり
HF-G80 は、速効性酸性剤としての加熱時の反応性に優れつつも、生地中での保管安定性を両立し、
製造工程中での品質安定性に貢献！



扶桑化学工業株式会社

[HomePage] <https://fusokk.co.jp> [E-mail] info@fusokk.co.jp

大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜三丁目5番29号 TEL:06-6203-0052
東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6番6号 TEL:03-3639-6313

シェアシマはこちら!

