

FUSOの 食品添加物製剤



扶桑化学工業株式会社

ライフサイエンス事業部

CONTENTS

01	惣菜	01
02	畜肉・水産加工	02
03	米飯	03
04	ベーカリー	03
05	菓子・スイーツ	04
06	青果	05
07	飲料	06
08	乳製品・豆乳・豆腐	07
09	麺・皮(餃子・春巻き)	08
10	健康食品素材	09

惣菜



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 惣菜の日持ち向上やpH調整のタイミング調整に利用できます 	各製品カタログを参照ください	
pH調整	ネオクリーン ソルトシリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 惣菜、冷食等の食品全般に利用できる、pH調整剤 漬物用途に適した製剤もあります(ネオクリーンクリーン) 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上	ランチフレッシュ シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 惣菜の日持ち向上や歩留り向上など、幅広く使用できる各種の製品を揃えています 酢酸臭や酸味を低減、食品の風味に影響を与えにくいです 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上	ア・フルコール シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 発酵アルコールと果実酸が食品や調理器具についた菌を簡単に除菌します 発酵アルコールの揮発を抑え、長く効果が持続します 危険物非該当です 	食品に練り込みした場合：「酒精」 食品に噴霧又は瞬間浸漬した場合： 「表示免除」	
酸味料 pH調整 日持ち向上	テクノアシッド* シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自加工技術により、果実酸の溶解速度をコントロールしたり、酢酸臭や酸味を低減した製品を揃えています 	各製品カタログを参照ください	
歩留り向上	クラフトワーク シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 保水力改善による、歩留り向上が可能です リン酸塩フリーの品質改良剤です 	各製品カタログを参照ください	
食品洗浄	フジフレッシュ GE	<ul style="list-style-type: none"> 惣菜原料の洗浄、除菌の効果が高いです 	「表示免除」 (水洗除去されて最終食品に残らない、 あるいは微量で最終食品に何ら影響を 及ぼさない場合)	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> 豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
マスキング	フレバランサー VS*	<ul style="list-style-type: none"> レトルト臭の原因物質(硫黄化合物)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 缶詰・レトルトパウチ食品、卵加工品の加熱臭にも抑制効果を発揮します 	「調味料(有機酸等)」等	
酸化防止	フジミックス E-20N	<ul style="list-style-type: none"> 抗酸化力のあるビタミンEを水に均一分散可能にした粉末製剤です 惣菜の酸化防止に効果があります 	「酸化防止剤(V.E)」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 惣菜の酸化防止に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.E、V.C)」	
変色防止	キブカロン シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 惣菜(青果物、畜肉・水産)の変色防止に高い効果を発揮します。 	各製品カタログを参照ください	



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 畜肉・水産加工品における日持ち向上やpH調整のタイミング調整に利用できます 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上	ランチフレッシュ シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 畜肉・水産加工品の日持ち向上や歩留り向上など、幅広く使用できる各種の日持ち向上剤を揃えています 酢酸臭や酸味を低減、食品の風味に影響を与えにくいです 	各製品カタログを参照ください	
酸味料 pH調整 日持ち向上	テクノアシッド* シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自加工技術により、果実酸の溶解速度をコントロールしたり、酢酸臭や酸味を低減した製品を揃えています 	各製品カタログを参照ください	
歩留り向上	クラフトワーク シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 畜肉・水産加工品の保水力改善による、歩留り向上が可能です リン酸塩フリーの品質改良剤です 	各製品カタログを参照ください	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> 豆臭・穀物臭（ヘキサナール）を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味（鉄、亜鉛他）にも、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料（有機酸等）、酸味料」、 又は「調味料（有機酸等）、pH調整剤」	
マスキング	フレバランサー VS*	<ul style="list-style-type: none"> レトルト臭の原因物質（硫黄化合物）を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 缶詰・レトルトパウチ食品に効果を発揮します 	「調味料（有機酸等）」等	
酸化防止	フジミックス E-20N	<ul style="list-style-type: none"> 抗酸化力のあるビタミンEを水に均一分散可能にした粉末製剤です 畜肉・水産加工品の酸化防止に効果があります 	「酸化防止剤（V.E）」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 畜肉・水産加工品の酸化臭抑制に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤（V.E、V.C）」	
変色防止	キブカロンT シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉やマグロ（ミオグロビン含有食肉）の変色防止に高い効果を発揮します 	「pH調整剤、 酸化防止剤（V.C、V.E）」	

米飯



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上	ランチフレッシュ R	<ul style="list-style-type: none"> グルコノデルタラクトンと米由来成分を配合することにより、米飯の風味改善や褐変抑制の効果が高いです 無菌米飯、レトルト米飯、おにぎり、弁当、店頭での炊飯米飯の日持ち向上剤として利用できます 	「酸味料」、 「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」	
日持ち向上 品質改良 (老化防止)	ランチフレッシュ RM	<ul style="list-style-type: none"> ランチフレッシュ Rの効果に、「老化防止機能」を付与したものです 無菌米飯、レトルト米飯、おにぎり、弁当、店頭での炊飯米飯の日持ち向上剤として利用できます 店頭での保管時もパサつきを抑え、食感不良による廃棄回数を減らせます 	「酸味料」、 「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」	

ベーカリー



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します パンの日持ち向上やpH調整のタイミング調整に利用できます 	各製品カタログを参照ください	
食感改良 (グルテンフリー)	ウェルドゥ S*	<ul style="list-style-type: none"> グルテンフリーのパンの結着性や食感を改善します 豆特有の青臭さをマスキングします 	「食品素材/調味料(有機酸)、 糊料(タラガム)」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> プラントベースのパンにおける、豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
酸化防止	フジミックス E-20N	<ul style="list-style-type: none"> 抗酸化力のあるビタミンE を水に均一分散可能にした粉末製剤です 惣菜の酸化防止に効果があります 	「酸化防止剤(V.E)」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です パン、ケーキの生地に練り込むことで、油の酸化防止効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.E、V.C)」	

菓子・スイーツ



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
酸味料 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 菓子(グミ、飴等)の酸味の発現・pH調整のタイミング調整に利用できます 打錠耐性に優れるため、錠菓にも利用しやすいです 膨張剤・日持ち向上にも利用できます。 高温耐性(100℃以上)を付与したのも取り揃えています。 	各製品カタログを参照ください	
酸味料 pH調整	テクノアシッド* シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自加工技術により、果実酸の溶解速度をコントロールしたり、酸味を低減した製品を揃えています 	各製品カタログを参照ください	
食感改良 (グルテンフリー)	ウェルドゥS*	<ul style="list-style-type: none"> グルテンフリー菓子(クッキー、ビスケット、ドーナツ)やスイーツの結着性や食感を改善します 豆特有の青臭さをマスキングします 	「食品素材/調味料(有機酸)、糊料(タラガム)」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> プラントベース菓子やスイーツにおける、豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
酸化防止	フジミックス E-20N	<ul style="list-style-type: none"> 抗酸化力のあるビタミンEを水に均一分散可能にした粉末製剤です 菓子やスイーツの酸化防止に効果があります 	「酸化防止剤(V.E)」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 油菓子(チョコレート、スナック、クッキー、ドーナツ)や脂肪分が多いスイーツの酸化防止に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.E、V.C)」	





用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上	ランチフレッシュシリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 野菜や果物の日持ち向上や歩留り向上など、幅広く使用できる各種の日持ち向上剤を揃えています 酢酸臭や酸味を低減、食品の風味に影響を与えにくいです 	各製品カタログを参照ください	
酸味料 pH調整 日持ち向上	テクノアシッド*シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 弊社独自加工技術により、果実酸の溶解速度をコントロールしたり、酢酸臭や酸味を低減した製品を揃えています 	各製品カタログを参照ください	
食品洗浄	フジフレッシュGE	<ul style="list-style-type: none"> 野菜・果物の洗浄、除菌の効果が高いです 	「表示免除」 (水洗除去されて最終食品に残らない、あるいは微量で最終食品に何ら影響を及ぼさない場合)	
マスキング	フレバランサーGS	<ul style="list-style-type: none"> 豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
マスキング	フレバランサーVS*	<ul style="list-style-type: none"> レトルト臭の原因物質(硫黄化合物)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です アブラナ科野菜(大根、ブロッコリー等)の加熱臭にも抑制効果を発揮します 	「調味料(有機酸等)」等	
変色防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 緑黄色野菜(カロテノイド)の退色防止効果に優れます 	「酸化防止剤(V.E、V.C)」	
変色防止	キブカロンFR	<ul style="list-style-type: none"> カット果物や野菜の変色防止(酵素的褐変抑制)に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.C)」	
変色防止	キブカロンT	<ul style="list-style-type: none"> 緑色野菜の変色防止に高い効果を発揮します 	「pH調整剤、 酸化防止剤(V.C、V.E)」	




用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
酸味料 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 飲料の酸味の発現・pH調整のタイミング調整に利用できます 酸に弱い素材とのプレミックス粉末飲料にも安定して配合可能です 	各製品カタログを参照ください	
消泡	アワカットCP	<ul style="list-style-type: none"> 透明飲料に使用しても濁りません シリコーン樹脂を配合していません(添加量制限を受けずに使用可能) 分散性が良く、少量でも優れた消泡効果を発揮します 	「乳化剤(大豆由来)」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> プラントベース飲料における、豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
マスキング	フレバランサー VS*	<ul style="list-style-type: none"> レトルト臭の原因物質(硫黄化合物)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 缶飲料・レトルトパウチ飲料に抑制効果を発揮します 	「調味料(有機酸等)」等	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と、その効果を最大限に引き出す「果実酸」を厳選して配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です コーヒー、乳飲料の酸化防止に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.E、V.C)」	
変色防止	キブカロンFR	<ul style="list-style-type: none"> 果汁飲料、野菜飲料の変色防止(酵素的褐変抑制)に高い効果を発揮します 	「酸化防止剤(V.C)」	



乳製品・豆乳・豆腐



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
酸味料 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 乳製品の酸味の発現・pH調整のタイミング調整に利用できます 酸に弱い素材とのプレミックス粉末乳製品にも安定して配合可能です 	各製品カタログを参照ください	
消泡	アワカットCP	<ul style="list-style-type: none"> シリコーン樹脂を配合していません(添加量制限を受けずに使用可能) 分散性が良く、少量でも優れた消泡効果を発揮します 	「乳化剤(大豆由来)」	
消泡	アワカットKL	<ul style="list-style-type: none"> シリコーン樹脂を配合していません(添加量制限を受けずに使用可能) 分散性が良く、少量でも優れた消泡効果を発揮します 	「乳化剤(大豆由来)、炭酸Mg」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> プラントベースの乳製品(チーズ代替等)における、豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快感(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 乳製品の光酸化防止に高い効果を発揮します 	酸化防止剤(V.E、V.C)	
凝固	カルグルコン シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 豆乳に添加するだけで豆腐の凝固を行えます 豆腐の種類(木綿、ソフト、絹ごし、充填、袋)にあわせた製品を揃えています 	「豆腐用凝固剤」、又は「凝固剤」	

麺・皮類（餃子・春巻き）



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
日持ち向上 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 麺帯（LL麺）へ練り込み添加してご使用ください 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上 歩留り向上 品質改善	ニューメンソルト	<ul style="list-style-type: none"> 茹で湯用pH調整剤 小麦粉の溶け出す量が最小となる理想的な茹で湯のpH状態を維持します 麺は茹で湯にほとんど溶けずに、麺角の立ったつやつやとした麺肌となります 茹で麺（うどん、そば）の日持ち向上、肌荒れ防止、歩留り向上が図れます 	茹で湯のpH調整剤として 使用した場合：表示不要	
歩留り向上	粉末ねりすい	<ul style="list-style-type: none"> 練り込み用pH調整剤（フマル酸製剤） 茹で麺（うどん、そば）の肌荒れ防止、歩留り向上が図れます 	「酸味料」、「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」	
日持ち向上 品質改善	そばフレッシュ	<ul style="list-style-type: none"> 練り込み用pH調整剤（酢酸ナトリウム製剤） 麺帯（うどん、そば）へ練り込み添加してご使用ください 	「酢酸ナトリウム」、「酸味料」、 「水素イオン濃度調整剤」又は 「pH調整剤」	
日持ち向上 品質改善	ランチフレッシュ シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 練り込み用、浸漬用のpH調整剤 酢酸臭や酸味を低減、食品の風味を損なわずに日持ち向上効果を発揮します 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上	SLメンディップ	<ul style="list-style-type: none"> 浸漬槽用pH調整剤 低温（60℃）加熱殺菌により麺質の劣化を防ぎ、2週間以上の保存性キープ 	「酸味料」、「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」	
日持ち向上 品質改良	ニューメン シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> アルコール製剤 生麺、餃子や春巻の皮に対して、おいしさ、しなやかさを、長く日持ちさせます 	各製品カタログを参照ください	
日持ち向上	スーパー桂林	<ul style="list-style-type: none"> アルコール製剤 生麺、餃子や春巻の皮に対して、おいしさ、しなやかさを、長く日持ちさせます PG（プロピレングリコール）不使用で、消防法対象外 	「酒精」	
日持ち向上	ア・ブルコール シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 発酵アルコールと果実酸が食品や調理器具についた菌を簡単に除菌します 発酵アルコールの揮発を抑え、長く効果が持続します（75%薬用アルコールの3倍）。 危険物非該当です 	食品に練り込みした場合：「酒精」 食品に噴霧又は 瞬間浸漬した場合：「表示免除」	
食感改良 （グルテンフリー）	ウェルドゥ S*	<ul style="list-style-type: none"> グルテンフリー麺の結着を補助し、コシのある食感を付与します 豆特有の青臭さをマスキングします 米粉麺の茹でどけ/茹でのびを抑えます 	「食品素材/調味料（有機酸）、 糊料（タラガム）」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> プラントベース麺における、豆臭・穀物臭（ヘキサナール）を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味（鉄、亜鉛他）についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料（有機酸等）、酸味料」、 又は「調味料（有機酸等）、pH調整剤」	
酸化防止	フジミックス E-20N	<ul style="list-style-type: none"> 抗酸化力のあるビタミンEを水に均一分散可能にした粉末製剤です 即席麺の酸化防止に効果があります 	「酸化防止剤（V.E）」	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 即席麺に練り込むだけで、長期間に渡って麺の酸化防止効果が得られます 	「酸化防止剤（V.E、V.C）」	

*開発品：在庫調整等の確認必要

健康食品素材



用途	製品・シリーズ	特徴	表示例	QR
酸味料 pH調整	コート果実酸 シリーズ	<ul style="list-style-type: none"> 果実酸の一粒一粒をコーティングすることで、果実酸を高含有しながら、優れた反応制御を示します 健康食品の酸味の発現・pH調整のタイミング調整に利用できます 打錠耐性に優れるため、錠剤にも利用しやすいです 	各製品カタログを参照ください	
消泡	アワカットCP	<ul style="list-style-type: none"> シリコーン樹脂を配合していません(添加量制限を受けずに使用可能) 分散性が良く、少量でも優れた消泡効果を発揮します 	「乳化剤(大豆由来)」	
マスキング	フレバランサー GS	<ul style="list-style-type: none"> 機能性素材の豆臭・穀物臭(ヘキサナール)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 必須アミノ酸由来の苦味や、各種ミネラルの不快風味(鉄、亜鉛他)についても、マスキング効果があります 	「酸味料、L-アルギニン」、 「pH調整剤、L-アルギニン」、 「調味料(有機酸等)、酸味料」、 又は「調味料(有機酸等)、pH調整剤」	
マスキング	フレバランサー VS*	<ul style="list-style-type: none"> レトルト臭の原因物質(硫黄化合物)を特異的にマスキング可能な粉末製剤です 缶詰・レトルトパウチの介護食品に抑制効果を発揮します 	「調味料(有機酸等)」等	
酸化防止	オキシナジー	<ul style="list-style-type: none"> 相乗効果に優れた酸化防止成分と「果実酸」を厳選配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です 機能性素材(魚油、抽出物等)の酸化防止に高い効果を発揮します 	酸化防止剤(V.E、V.C)	





扶桑化学工業株式会社

【Home Page】 <https://fusokk.co.jp> 【E-mail】 info@fusokk.co.jp

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
大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜3丁目5番29号 TEL : 06-6203-0052