

FUSOの 日持向上剤製剤 ランチフレッシュシリーズ



扶桑化学工業株式会社

ランチフレッシュ DE (酢酸ナトリウム・グリシン製剤)

特 長

- グルコン酸ナトリウムを配合することで、食品の酢酸臭や酸味が低減出来ます。
- ソルビン酸などの保存料が含まれておりません。
- pHが中性のため、食品の座りや足に影響を与えません。
- 卵由来の成分が含まれないため、アレルギーの懸念を回避できます。

用 途

蒲鉾をはじめとした水産練り製品 等

使用方法

播漬の調味料添加時に、原材料に対して0.8～1%添加してください。

表示例

「酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸)」



効 果

■ 蒲 鉾 ■

【10℃保存】

一般生菌数:個/g

製剤及び添加量	pH	初発	3日目	6日目	8日目	9日目
ランチフレッシュ DE 1%添加	7.0	4.5×10 ²	5.1×10 ³	1.4×10 ⁴	4.7×10 ³	7.8×10 ³
			8.0×10 ³	2.2×10 ⁴	2.4×10 ³	2.0×10 ³
他社ソルビン酸製剤 0.2%添加	6.7	1.8×10 ³	—	2.0×10 ⁴	1.3×10 ⁴	8.6×10 ³
			2.8×10 ⁴	8.8×10 ⁵	2.8×10 ⁵	2.7×10 ⁵
			2.4×10 ⁵	3.4×10 ⁵	10 ⁶ <	10 ⁶ <
			—	6.3×10 ⁵	10 ⁶ <	10 ⁶ <

ランチフレッシュ DS (酢酸ナトリウム・グリシン・酵素製剤)

特 長

- グルコン酸ナトリウムを配合することで、食品の酢酸臭や酸味が低減出来ます。
- ソルビン酸などの保存料が含まれておりません。
- リゾチームが配合されるため、より高い静菌効果を発揮します。
- pHが中性のため、食品の座りや足に影響を与えません。

用 途

蒲鉾をはじめとした水産練り製品 等

使用方法

播漬の調味料添加時に、原材料に対して0.8～1%添加してください。

表示例

《非加熱時》「酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酵素(卵由来)」

《加熱時》「酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵を含む)」

効 果

■ 蒲 鉾 ■

【15℃保存】

一般生菌数:個/g

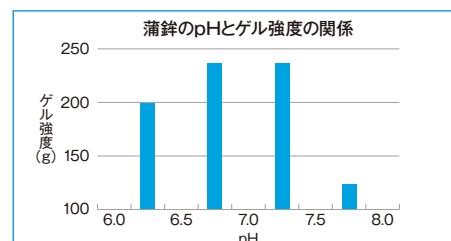
製剤及び添加量	pH	加熱前	初発	2日目	4日目	15日目	18日目
無添加	6.95	5.1×10 ⁵	<10	98	10 ⁶ <	—	—
ランチフレッシュ DS 0.8%添加	6.95	3.2×10 ⁵	<10	88	9.9×10 ⁴	5.4×10 ⁵	10 ⁶ <

【10℃保存】

一般生菌数:個/g

製剤及び添加量	pH	加熱前	初発	6日目	11日目	18日目	20日目
無添加	6.95	5.1×10 ⁵	<10	1.2×10 ²	10 ⁶ <	—	—
ランチフレッシュ DS 0.8%添加	6.95	3.2×10 ⁵	<10	<10	1.3×10 ⁴	5.0×10 ⁴	ネット発生

	無添加	ランチフレッシュDS	他社剤
蒸し上げ前の蒲鉾のpH	7.1	7.1	6.6
蒸し上げ後の蒲鉾のpH	7.1	7.2	6.5



参考文献:かまぼこの科学 岡田稔 著

© FUSO CHEMICAL CO., LTD.

ランチフレッシュ α (酢酸ナトリウム製剤)

特 長

- 畜肉類に対しては日持ち向上効果に加え、歩留り向上効果も期待できる全く新しいタイプの製品です。
- 従来の日持ち向上剤製剤よりも酸味・酸臭を抑え、食品の風味にあまり影響を与えません。
- 緑色野菜や水産練り製品などの各種食品に使用いただけます。

用 途

畜肉加工品、水産練り製品、緑色野菜

表示例

「酢酸Na」、「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」、「調味料(有機酸)」

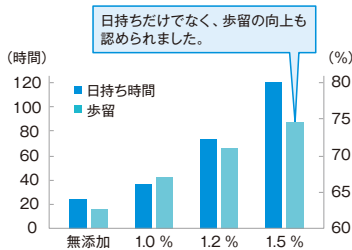
使用方法

- 畜肉加工品 … 1.0～1.6% (対浸漬配合《原材料肉重量+漬液重量》を目安に漬込み液に添加してください。)
- 緑色野菜(ボイル野菜) … 1～2% (対ボイル液重量)を目安にボイル液に添加してください。
- 緑色野菜(カット野菜) … 1～2% (対浸漬液重量)を目安に浸漬液に添加してください。
- 水産練り製品等の惣菜 … 0.5～1.0% (対原材料重量)を目安に原材料に添加してください。

効 果

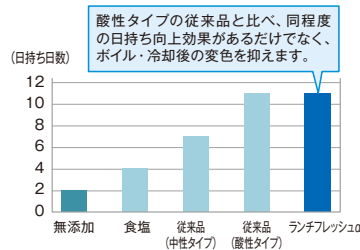
蒸し鶏(ムネ肉)

漬込配合中に1.0～1.5%添加し、加工後腐敗菌を添加して25℃で保存。



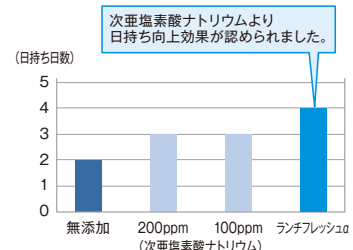
ホウレンソウ

ボイル液重量に対して2.0%添加後ボイル・冷却し、10℃で保存。



レタス

カット処理したレタスを浸漬液(1%)に5分間浸漬、水洗後、10℃で保存。



ランチフレッシュ F (氷酢酸・酢酸ナトリウム・グリシン製剤)

特 長

- 幅広い惣菜に使用できるバランスの取れた日持ち向上剤製剤です。

用 途

各種惣菜

使用方法

0.3～1.0% (対原材料重量)を目安に添加してください。

表示例

「酢酸(Na)、グリシン」、「水素イオン濃度調整剤、グリシン」又は「pH調整剤、グリシン」

効 果

ポテトサラダ

[20℃保存]

試験区	添加量	一般生菌数(個/g)		
		初発	2日目	3日目
無添加	—	5.8×10^3	$10^6 <$	—
ランチフレッシュF	0.3%	8.2×10^3	1.4×10^5	$10^6 <$
	0.5%	3.2×10^4	4.0×10^4	$10^6 <$

唐揚げ

100gの鶏肉(もも肉)に対しランチフレッシュF 10%を添加した調味液20gに1時間浸漬後、ランチフレッシュFを0.3%添加(対バター粉)したバター粉をつけ170℃の油で5分間揚げ唐揚げを作成

[30℃保存]

試験区	一般生菌数(個/g)					
	初発	24時間後	48時間後	60時間後	72時間後	
無添加	< 10	1.3×10^1	1.9×10^6	—	—	
ランチフレッシュF	< 10	1.6×10^1	6.6×10^2	8.1×10^4	$10^6 <$	

ランチフレッシュ FM (氷酢酸・酢酸ナトリウム製剤)

特 長

- 食品添加物や食品素材約50種類の味、においの傾向を分析し、特定の成分をバランスよく配合することで、従来のランチフレッシュよりもさらに酸味・酸臭の低減を実現しました。

用 途

各種惣菜

使用方法

0.5～1.0% (対原材料重量) を目安に添加してください。

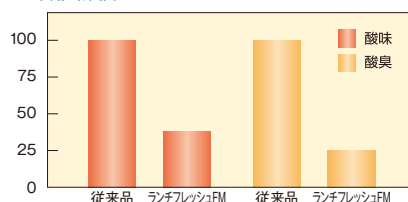
表示例

「酢酸 (Na)、調味料 (核酸)」、「水素イオン濃度調整剤、調味料 (核酸)」又は「pH調整剤、調味料 (核酸)」

効 果

■ ハンバーグにおける評価 ■

■ 官能評価



※当社従来品比較

■ 保存試験 原材料重量に対して1.0%添加し25℃で保存

試験区	pH	初発	24時間後	48時間後	72時間後	96時間後
無添加	6.2	<10	10 ⁶ <	—	—	—
従来品	5.8	<10	<10	<10	<10	<10
ランチフレッシュ FM	6.0	<10	<10	<10	<10	<10

(単位: CFU/g)

ランチフレッシュ W (氷酢酸・酢酸ナトリウム製剤)

特 長

- グルコン酸ナトリウムを配合することで、食品の風味を損なわずに日持ち向上効果を発揮します。
- 揚げ物の揚げ色に影響を与えることなく効果を発揮します。

用 途

惣菜全般、生日本そば 等

使用方法

0.5～1.0% (対原材料重量) を目安に添加してください。

表示例

「酢酸 (Na)」、「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」

効 果

■ カニクリームコロッケ ■

【25℃保存】

一般生菌数: 個/g

製剤及び添加量	油ちょう前	初発	24時間後	48時間後	72時間後
対照区	3.0×10 ²	<10	2.7×10 ²	10 ⁶ <	—
ランチフレッシュ W 1%	8.7×10 ²	<10	<10	<10	<10



■ 生日本そば ■

そば粉5割:小麦粉5割、加水率31%

【10℃保存】

一般生菌数: 個/g

製剤及び添加量	pH	初発	2日目	8日目	9日目	14日目	15日目
対照区	6.4	3.1×10 ⁵	10 ⁶ <	—	—	—	—
他社剤 1%	6.3	2.5×10 ⁵	1.1×10 ⁵	4.3×10 ⁵	10 ⁶ <	—	—
ランチフレッシュ W 0.5%	6.3	2.2×10 ⁵	7.9×10 ⁴	1.4×10 ⁵	10 ⁶ <	—	—
ランチフレッシュ W 1%	6.1	5.6×10 ⁴	6.6×10 ⁴	7.2×10 ⁴	7.3×10 ⁴	1.9×10 ⁵	10 ⁶ <

※初期腐敗: 10⁶個/g以上



ランチフレッシュ AL (pH調整剤製剤)

特 長

- 腐敗の原因の一つである乳酸菌の生育を抑制するだけでなく、幅広い腐敗菌に対しても高い効果を発揮する液体製剤です。
- ゆで卵に使用した場合、卵の味や食感に対してほとんど影響することなく保存効果を発揮します。

用 途

ゆで卵をはじめとした卵加工品 等

使用方法

- ゆで卵…0.5～2.5% (対浸漬液重量)を目安に添加してください。
- その他食品…0.3～1.0% (対原材料重量)を目安に添加してください。

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」



効 果

- ゆで卵 ■ 浸漬液に食品腐敗に関わる代表的な乳酸菌 (*Lactobacillus plantarum*) を添加し、浸漬液およびゆで卵の菌数を測定《比較対象：従来品 (酢酸ナトリウム製剤)》

《浸漬液》 浸漬液濃度：2%

試験区	10℃保存		
	7日目	14日目	21日目
従来品	<10	7.3×10^4	$10^6 <$
ランチフレッシュ AL	<10	<10	<10

*各日数ゆで卵を浸漬した後、浸漬液の菌数を測定

《ゆで卵》 浸漬液で各日数保存後、ゆで卵のみを取り出して保存

試験区	10℃/72時間保存			25℃/48時間保存		
	7日目	14日目	21日目	7日目	14日目	21日目
従来品	35	1.2×10^5	$10^6 <$	$10^6 <$	$10^6 <$	—
ランチフレッシュ AL	<10	<10	<10	<10	<10	<10

(単位: CFU/g)

ランチフレッシュ LM-1 (pH調整剤製剤)

特 長

- ランチフレッシュシリーズの中ではpHが最も低く、静菌効果が高いタイプの製剤です。
- 焦げの原因となるアミノ酸が含まれないため、揚げ物の揚げ色に影響を与えません。

用 途

各種惣菜、揚げ物 等

使用方法

0.5 ～ 1.0% (対原材料重量)を目安に添加してください。

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」

効 果

- 揚げ物 ■ 原料準備 → 打粉付け → バッター付け → パン粉付け → 急速凍結 → フライ



【保存基準：25℃・48時間、一般生菌数： 1.0×10^5 CFU/g以下】

試験区		サンプル	一般生菌数 (CFU/g)		
			初発	24時間後	48時間後
Blank	ランチフレッシュ LM-1	①	<10	9.1×10 ⁴	10 ⁵ <
	打粉　　：－	②	<10	2.5×10 ⁴	10 ⁵ <
	バター：－	③	<10	10 ⁵ <	10 ⁵ <
T-1	ランチフレッシュ LM-1	①	<10	4.0×10	5.0×10 ³
	打粉　　：－	②	<10	2.0×10	1.4×10 ³
	バター：3.5%	③	<10	5.0×10	6.1×10 ³
T-2	ランチフレッシュ LM-1	①	<10	<10	1.0×10 ²
	打粉　　：3%	②	<10	<10	4.4×10 ²
	バター：3%	③	<10	<10	2.0×10 ²

● ランチフレッシュシリーズ 一覧

製品名(製剤名)	特長／タイプ	主な用途	入目	荷姿
	食品への表示例【「 」のいずれか】			
ランチフレッシュ DE (酢酸ナトリウム・グリシン製剤)	練り製品の座りを阻害せず、酢酸臭や酸味を低減した日持向上剤／中性タイプ	水産練り製品	25kg	クラフト袋
	「酢酸 Na、グリシン、調味料(アミノ酸)」			
ランチフレッシュ DS (酢酸ナトリウム・グリシン・酵素製剤)	リゾチームの配合による耐熱性菌への高い静菌効果と、練り製品の座りを阻害せず、酢酸臭や酸味を低減した日持向上剤／中性・強力タイプ	水産練り製品	1kg×10	段ケース
	《非加熱時》「酢酸 Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酵素(卵由来)」 《加熱時》「酢酸 Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵を含む)」			
ランチフレッシュ α (酢酸ナトリウム製剤)	畜肉類に対しては歩留向上効果も期待でき、緑色野菜や水産練り製品などにも幅広く使用できる、酸味・酸臭を抑えた日持向上剤／中性タイプ	畜肉加工品 緑色野菜 等	1kg×10	段ケース
	「酢酸 Na」、「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」、「酸味料」、「調味料(有機酸)」			
ランチフレッシュ F (氷酢酸・酢酸ナトリウム・グリシン製剤)	バランスのとれた日持向上剤／酸性・標準タイプ	惣菜全般	1kg×10	段ケース
	「酢酸(Na)、グリシン」、「水素イオン濃度調整剤、グリシン」 又は「pH調整剤、グリシン」			
ランチフレッシュ FM (氷酢酸・酢酸ナトリウム製剤)	酸味・酸臭をさらに低減した氷酢酸・酢酸ナトリウム製剤／酸性・低酸味、低酸臭タイプ	惣菜全般	1kg×10	段ケース
	「酢酸(Na)、調味料(核酸)」、「水素イオン濃度調整剤、調味料(核酸)」又は「pH調整剤、調味料(核酸)」			
ランチフレッシュ W (氷酢酸・酢酸ナトリウム製剤)	グルコン酸ナトリウムの配合により食品の風味を損なわず、揚げ物の揚げ色にも影響しない日持向上剤／酸性・強力タイプ	惣菜全般 生日本そば	1kg×10	段ケース
	「酢酸(Na)」、「水素イオン濃度調整剤」 又は「pH調整剤」、「酸味料」			
ランチフレッシュ AL (pH調整剤製剤)	腐敗原因の一つである乳酸菌だけでなく、幅広い静菌効果を示す液体のpH調整剤／液体タイプ	ゆで卵等の 卵加工品 等	20kg	バッグイン ボックス
	「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」			
ランチフレッシュ LM-1 (pH調整剤製剤)	高い静菌効果を発揮し、揚げ物の揚げ色にも影響しない日持向上剤／酸性・強力タイプ	惣菜全般 揚げ物 等	20kg	段ケース
	「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」、「酸味料」			



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