

FUSOの 品質改良剤 クラフトワークシリーズ



扶桑化学工業株式会社

クラフトワーク RE-23 (pH調整剤製剤)

特 長

- 無リンタイプの品質改良剤です。
- 畜肉をやわらかくし、食感を改良します。
- リン酸塩よりも歩留が向上します。

用 途

畜肉加工品 等

使用方法

漬込みもしくはミキシングの際、全原材料中で0.2～0.5%となるよう添加してご使用ください。

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」

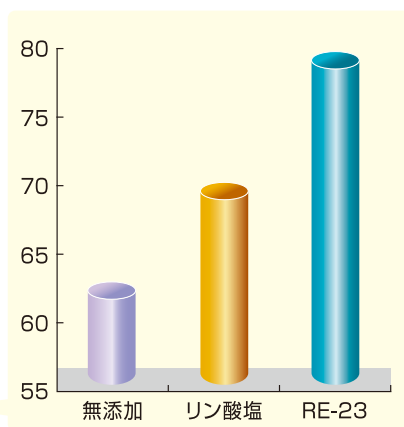
効 果

試験工程

鶏むね肉カット (20～25g/個) → 真空タンブラーにて漬込 (肉：漬込液=100：30) → スチーム加熱 (100℃、8分間) → 冷却 → 歩留測定

試験配合

	無添加	リン酸塩	RE-23
	%	%	%
皮なし鶏むね肉切り身	76.92	76.92	76.92
食塩	0.50	0.50	0.50
冷水	22.58	22.08	22.08
リン酸塩	—	0.50	—
RE-23	—	—	0.50
合計	100.00	100.00	100.00
加熱冷却歩留	61.50	68.72	78.31



クラフトワークSE (pH調整剤・調味料製剤)

特 長

- 無リンタイプの品質改良剤です。
- 魚介類の風味を損なうことなく高い保水性を付与します。
- 魚肉に対しては適度なソフト感、イカ・エビに対しては弾力性のある食感を付与します。

用 途

水産加工品、畜肉加工品 等

使用方法

- 水産 … 2～3%の水溶液(10℃以下)に、対象原料を浸漬してください。
- 畜肉 … 漬込み時に全原材料中で0.2～0.5%となるよう添加してください。

表示例

「水素イオン濃度調整剤、調味料(アミノ酸)」又は「pH調整剤、調味料(アミノ酸)」

効 果

試験工程

原料解凍 (40g 骨なし切身) → 保水浸漬 (30分間) → 水洗 → 焼成 (240℃、5分間、スチーム：50%)

試験配合

	無処理	保水浸漬
	%	%
SE	—	3.0
調味料等	—	3.5
冷水	—	93.5
合計	—	100.00
pH	—	10.45

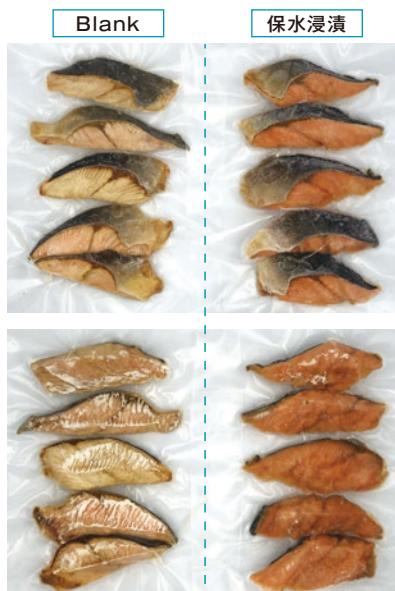
保水浸漬により得られた効果

- **歩留向上効果**
保水浸漬を行うことで歩留が10%高まった。
- **食感改良効果**
パサツキがなく、しっとりとした食感。
- **灰汁低減効果**
Blankでは灰汁が目立つのに対し、保水浸漬サンプルでは灰汁溶出量が低減。
- **色調改善効果**
赤みが増し、色調が改善された。

試験結果

	無処理	保水浸漬
	%	%
浸漬歩留	—	110.76
加熱歩留	84.78	85.86
製品歩留	84.78	95.10

加熱後の様子



クラフトワークSG (pH調整剤製剤)

特 長

- 無リンタイプの品質改良剤です。
- エビの自然な食感を保ちつつ、歩留を向上させます。
- エビの加熱後の色抜けを防ぎ、自然な見た目に仕上げます。

用 途

水産加工品 等

使用方法

2～3%の水溶液(10℃以下)に、対象原料を浸漬してください。

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」

効 果

歩留を向上させつつ、従来の品質改良剤と比較して見た目や食感が自然に仕上がります。

試験工程

原料解凍 → 殻むき → 保水浸漬(3時間) → スチーム加熱(100℃、3.5分間)

試験配合

	対照区	試験区
	%	%
SG	—	3.0
食塩	2.0	—
冷水	98.0	97.0
合計	100.00	100.00
pH	7.16	8.92

試験結果

	対照区	試験区
	%	%
浸漬歩留	106.85	109.67
加熱歩留	68.91	78.18
製品歩留	72.69	85.17

浸漬時



加熱後



対照区

試験区

従来品

● クラフトワークシリーズ 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】			
クラフトワーク RE-23 (pH調整剤製剤)	高い歩留向上・食感改良効果	畜肉加工品	20kg	クラフト袋
	「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」			
クラフトワーク SE (pH調整剤・調味料製剤)	高い歩留向上・食感改良効果 サーモン等の色調改善効果	水産加工品 畜肉加工品	20kg	クラフト袋
	「水素イオン濃度調整剤、調味料(アミノ酸)」 又は「pH調整剤、調味料(アミノ酸)」			
クラフトワーク SG (pH調整剤製剤)	エビ加工品向け(他の水産、畜産物にも使用可) 保水効果が穏やかで自然な仕上がり	エビ加工品	20kg	クラフト袋
	「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」			



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 大阪府中央区北浜3丁目5番29号 TEL: 06-6203-0052