

pHの悪影響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

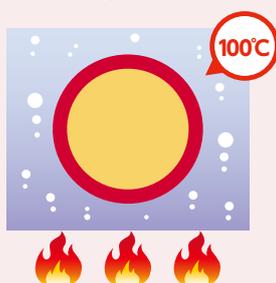
特徴

様々な膜材を使い分けることで、pHによる悪影響を抑えつつ酸味もpH調整も、お望みのタイミングで効果を発揮!!

60・70℃で酸が放出される
スタンダードタイプ
HFタイプ



100℃でも酸の溶出を抑える
HSタイプ



水に溶ける素材でコートした
WSタイプ



※別カタログ参照

- 有機酸をコーティングすることにより、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
- 膜材や芯材の割合を変更することで、温度や時間等、任意のタイミングで酸の効果を発揮させることができます

番手の見方

コート果実酸 **HS-F80**

コート果実酸タイプ

無印…70℃融点膜材
(スタンダードタイプ)
HF…60℃融点膜材
HS…110℃融点膜材
WS…水溶性膜材

有機酸種類

M…リンゴ酸
C…クエン酸
V…ビタミンC
G…GDL
F…フマル酸

有機酸含有率 (%)

90%以上…薄膜型
80%以下…厚膜型

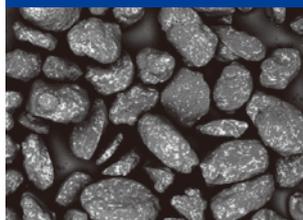
電子顕微鏡画像

厚膜型 (M80)



緻密にコートし
優れた反応・溶出抑制

薄膜型 (C95)



最低限のコートで
酸味を損なわない

※白く露出している部分が有機酸

皆様のニーズに合わせて芯材種類・割合・膜材を自由自在に変更して提供可能です

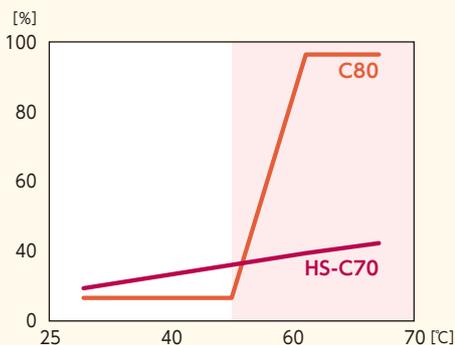
膜材融点以下の温度帯 (50 ~ 100℃) の酸の溶出・反応を抑制

特長

厚膜タイプのコート果実酸は溶出抑制に優れており、pHによって物性が変化する素材や、アルカリ性製剤とも一緒に使用できます。融点を超えると即座に酸が放出される為、効率よく酸を活用でき、製剤の添加量を抑えることもできます。

効果

各温度帯における水中での溶出



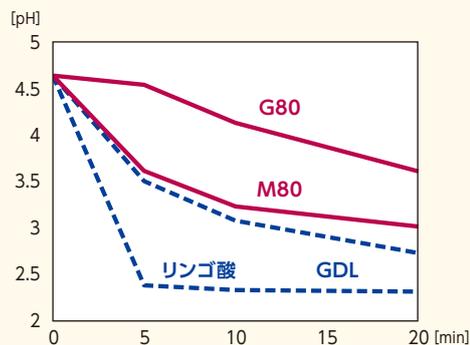
● スタンダード・HFタイプ

加熱前は不活性な状態のまま、中～高温帯でpHを低下させることが可能

● HSタイプ

加熱を含む工程でも酸の溶出を抑えることが可能

25℃の0.2wt%SDS水溶液中でのpH推移



高いコーティング制能により

長時間に渡ってpHの低下を抑制

適切な有機酸選択で更にpH低下を抑制可能

日持向上と製品歩留維持の両立

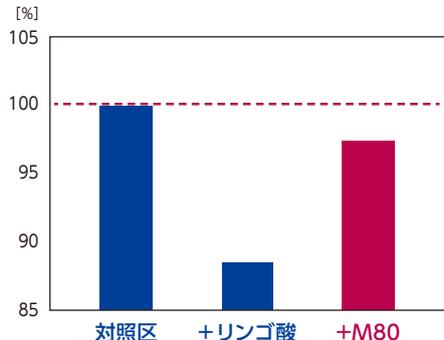
〈使用例：ハンバーグ（歩留まり・食感改善、日持ち向上）〉

アルカリ性品質改良剤「クラフトワークRE-23」と

中性日持向上剤（酢酸Na 85.0%, グリシン 15.0%）を併用してハンバーグを焼成



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	焼成前後pH	初発	24時間後	48時間後	72時間後
対照区	7.4 → 7.4	<200	1.0×10 ⁴	>10 ⁵	>10 ⁵
+リンゴ酸 0.6%	5.7 → 5.8	<200	<200	<200	<200
+M80 (リンゴ酸純分で0.6%)	6.6 → 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

その他畜肉やパンにも実績あり

グミキャンディ・ガム等の酸味強化

〈使用例：グミ（成型性向上）〉

80℃に湯浴したグミ溶液に、コート果実酸HS-C70又はクエン酸を混合後、成型してグミを作成



クエン酸

酸によるゼラチンの分解



HS-C70

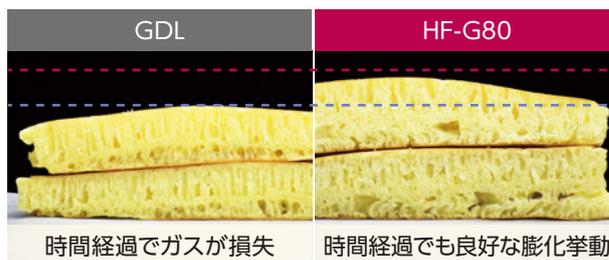
酸を抑制し、成型性を保持

コーティング効果による有効成分の減衰防止・酸味の持続も可能

工場の大量生産を可能にしたベーキングパウダー

〈使用例：ホットケーキ（生地安定性の向上）〉

ホットケーキ生地を調整後、40℃1時間静置してから焼成
※赤線は生地調整直後に焼成した際の膨化到達ライン



GDL

HF-G80

時間経過でガスが損失

時間経過でも良好な膨化挙動

焼成前のバターのガス損失を長時間抑制
調整後の生地保管等、工場ラインでの大量生産に最適

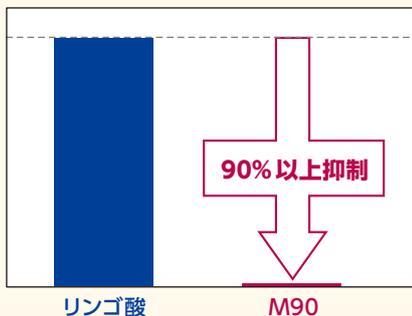
粉末状態における他素材との反応抑制・酸の溶出制御による酸味の演出

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

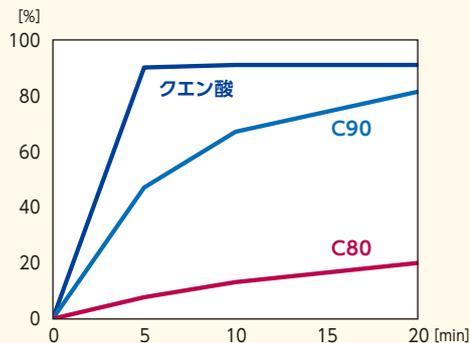
効果

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

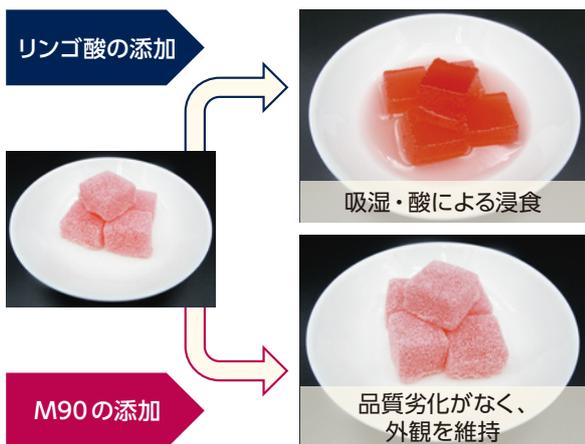
0.2wt% SDS水溶液中での溶出



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

- 薄膜型
口に入れてすぐ酸味が出るので、酸味を強調したい時に
- 厚膜型
咀嚼時に酸味が出るので、酸味の持続や果実のジューシーさを演出したい時に

グミキャンディでの吸湿防止効果

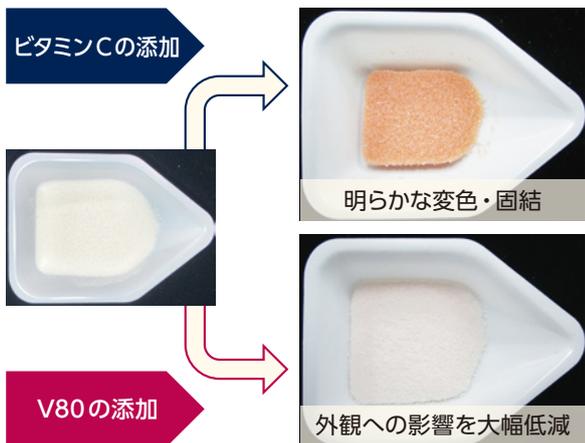


(25℃で1ヶ月保管)

WPIプロテインに対する分散不良低減効果

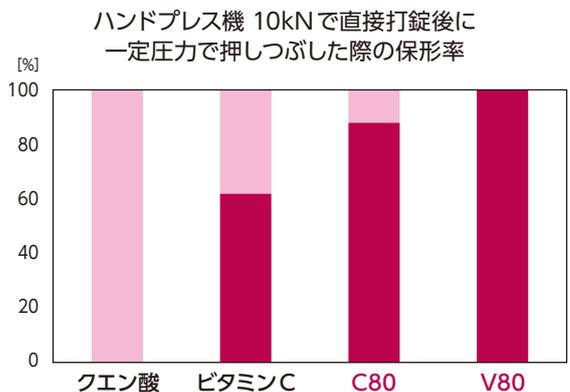


V.Cとコラーゲンペプチドとの混合保管時変色抑制



(40℃, 75%RH, 2日間)

低压打錠時の成形性向上



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

〈製品ラインナップ〉

スタンダードタイプ



厚膜型

M80、C80、G80、V80

薄膜型

M90、C90、C95

- **咀嚼時に酸味**
果実のジューシーさを表現できます
- **加熱時に酸を放出**
常温では他物質と殆ど反応しません
- **製菓、畜肉、水産練り物、製パン、健康食品で活躍**
酸味料、日持ち向上剤、栄養強化剤 (V80のみ)
としてご使用いただけます

- **強い酸味**
口に入れると酸が放出され、酸味強化が見込めます
- **粉末混合時は安定**
重曹等、酸と反応する物質とも安定して保管できます
- **製菓、粉末飲料、発泡系製品で活躍**
酸味料として、常温・水系で反応して欲しい場合に
最適です

表示例：M80、G80、C80、M90、C90、C95…「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」
V80…「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」

HFタイプ (ベーキングパウダー向け)

HF-G80、HF-F90

- **工場での大量生産に最適**
一度に大量の生地を作成しても、良好な膨化挙動を示します
- **生地膨化に最適なタイミングで酸を放出**
生地が固まり始める60℃付近で酸が放出されます
- **幅広いベーキングパウダーの原料として活躍**
天ぷらからホットケーキまで、遅効性・速効性両方の酸性材を揃えております



表示例：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」

HSタイプ (耐熱性シリーズ)

HS-F80、HS-C70、HS-C90、HS-V75

- **加熱、殺菌工程を含む商品で酸の影響を抑制**
今まで添加できなかった商品でも、酸味強化、持続が可能に
- **有効成分の安定性が向上し、機能性表示のデザインが拡大**
熱に弱いV.Cの他、酸に弱い他機能性成分の安定性も向上します
- **グミ・キャンディ、乳製品への練りこみ、日持ち向上剤等で活躍**
酸味料、日持ち向上剤、栄養強化剤 (HS-V75のみ) としてご使用いただけます



表示例：HS-F80、HS-C70、HS-C90…「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」
HS-V75…「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」

番手のご相談やコーティングのご要望がございましたら、お気軽にお問合せ下さい



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!

