

キプカロン® FR

特長

- 果物や野菜に含まれるビタミンCと変色防止効果に優れた「果実酸®*」を組み合わせることで、酵素的褐変を抑制します。
- 食品の風味を損ねることなく、食品本来の美しい色調を保持します。

*果実酸®とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。

■ 使用例

	リンゴ	桃	バナナ	じゃがいも	レタス	なす	ゴボウ	長芋	アボカドビューレ
濃度	2～3%	5～7.5%	7.5～10%	0.5～3%	1～3%	1～3%	0.5～1%	0.5～1%	0.5～2%
浸漬時間	2～5分	5～10秒	5～10秒	5～10分	5～10分	10～30分	20～50分	練り込み	練り込み

カット果物(冷蔵、冷凍)の変色比較と変色防止効果

キプカロンFRは、冷凍カット青果物の変色防止効果に優れます

冷凍保管時に「氷結晶の粗大化が進む」ため、解凍時にドリップして内部に大きな空洞が生じやすいです。このため、カット直後に冷蔵保管するよりも、冷凍 → 解凍 → 冷蔵保管したカット青果物は、急激に褐変します。

■ 冷蔵のみ カキを1/8カット → 浸漬液(2分間) → 液切り → 冷蔵保存(4℃)

	保存直後	Day 1	Day 2	
未処理				カット後に冷蔵保管した場合、カキの褐変は緩やかに起こる
キプカロンFR 2.5%				
キプカロンFR 5.0%				

■ 冷凍1年間 カキを1/8カット → 浸漬液(2分間) → 液切り → 冷凍保存(-20℃・1年間) → 解凍・冷蔵保存(4℃)

	解凍直後	Day 1	Day 2	
未処理				未処理は解凍直後からすぐに褐変している FRを利用すると、長時間に渡って褐変が抑制される
キプカロンFR 2.5%				
キプカロンFR 5.0%				

“冷凍” カット青果物は、解凍直後から褐変しやすく、キプカロンFRの利用が効果的です

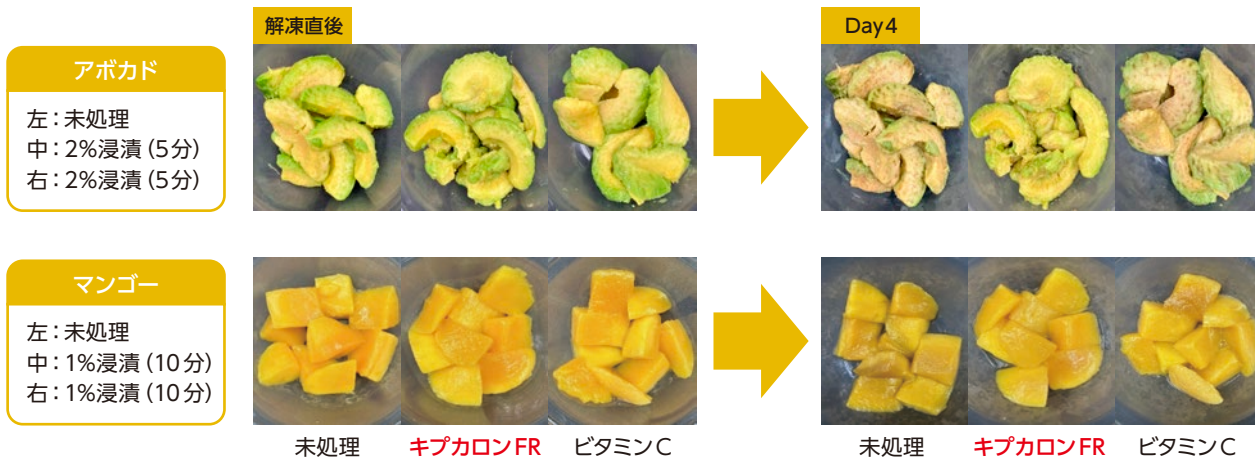
冷凍カット果物（市販品：冷凍状態）の変色防止効果

キプカロンFRは、冷凍カット青果物の変色防止効果に優れます

■ “冷凍” カット果物（市販品：冷凍状態）

→ 浸漬処理（キプカロンFRまたはビタミンC水溶液）→ 液切り → 冷凍保存（-20℃）→ 自然解凍（室温）→ 冷蔵保存（4℃）

※ 未処理は、自然解凍・冷蔵保存のみ実施



アボカドピューレ（混ぜ込み添加）の変色防止効果

キプカロンFRは、青果物に混ぜ込み添加することで変色防止効果を発揮します

■ カットアボカド

→ ミキサーで滑らかになるまですり潰す → キプカロンFR2.0%を混ぜ込み添加 → 冷蔵保存（10℃）



性状：水に均一に分散する粉末

食品への表示例：酸化防止目的の場合「酸化防止剤（V.C）」

品質改良目的の場合「ビタミンC、pH調整剤」等

アレルギー物質：なし

使用上の注意：直射日光・高温多湿を避けて室温保存

包装・容量：1kg×10、アルミ袋/段ボール箱入り



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！



キプカロン[®]T

特長

- 水産・畜肉加工食品（ミオグロビンを多く含む）における変色防止効果に優れた「果実酸[®]＊」を厳選し、独自の配合に仕上げた製品です。
- 緑色野菜（クロロフィル）の変色防止効果を発揮します。

＊果実酸[®]とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。

使用例

〈水産・畜肉〉

- 練り込み（ネギトロなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTを直接添加して良く混合します。
- 浸漬（寿司ネタなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTの水溶液を調製し、溶液中にカット後の食品を浸漬します。
 2. 液切りを行います（10℃以下処理を推奨）。

〈処理条件〉

	ネギトロ	寿司ネタ
濃度	1.0～1.5%	1.0～2.0%
処理方法	練り込み	浸漬：10～30分

〈緑色野菜〉

- 直接添加（緑色野菜のスープ など）
 1. キプカロンTをスープに対して、0.1～0.3%添加して良く混合します。
- 練り込み（ピューレなど）
 1. キプカロンTを直接添加（1.0～1.5%）して良く混合します。
- 浸漬（カット野菜など）
 1. キプカロンTの水溶液（1.0～2.0%）を調製し、溶液中に緑色野菜を10～20分浸漬します。
 2. 液切りを行います（10℃以下処理を推奨）。

〈処理条件〉

	野菜スープ	ピューレ	カット野菜
濃度	0.1～0.2%	1.0～1.5%	1.0～2.0%
処理方法	直接添加	練り込み	浸漬：10～20分

ミオグロビンの変色防止効果

キプカロンTは、一般的な酸化防止剤（ビタミンC類、ビタミンE）と比較して、ネギトロの変色防止効果に優れます

■ マグロ赤身（ネギトロ）の変色防止効果の比較



ミオグロビンの変色防止効果

キプカロンTは、水産・畜肉加工食品の変色防止に優れます

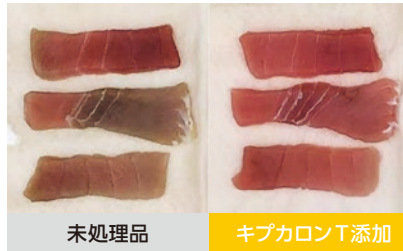
■ ネギトロ

メバチマグロをミンチカットしたものに、
キプカロンT 1%とショートニング10%練り込み
添加混合したものを、-20℃・6ヶ月保存
解凍後、10℃・48時間保存サンプル



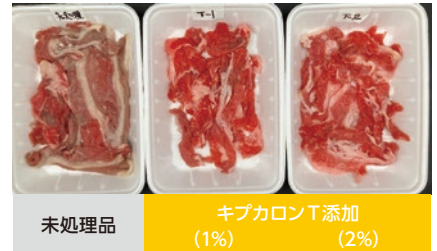
■ マグロ切り落とし

メバチマグロをスライスしたものに、
キプカロンT 1%水溶液・10分間浸漬して
液切りしたものを、-20℃・6ヶ月保存
解凍後、10℃・48時間保存サンプル



■ 牛肉

牛肉（肩ロース・バラ切り落とし）に、
キプカロンT 1%または2%水溶液・10分間浸漬
して液切りしたものを、-20℃・6ヶ月保存
解凍後、10℃・5日間保存サンプル



※キプカロンT 添加区は、保存後も酸化臭・製剤臭が抑制されていて
風味良好

緑色野菜の変色防止効果

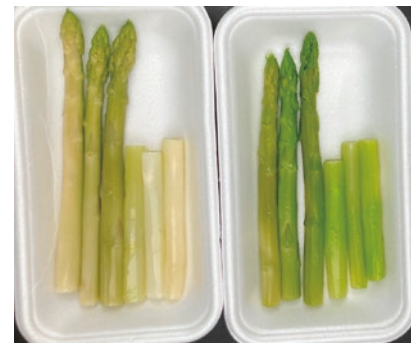
キプカロンTは、緑色野菜加工食品の変色防止に優れます

■ 緑色野菜（ボイル野菜）

右記試験区の製剤を投入した水溶液を調製（浸漬法にて）
・水溶液を加熱して沸騰した段階で、アスパラガスを投入
・再沸騰後1分間加熱し、液切りし、ボイルアスパラガスとした

■ 保険試験

蛍光灯照射 1,000Lux・10℃・2日間



無添加

キプカロンT
2%水溶液

性状 : 水に均一に分散する粉末

食品への表示例 : 酸化防止目的の場合「pH調整剤、酸化防止剤（V.C、V.E）」等

アレルギー物質 : なし

使用上の注意 : 直射日光・高温多湿を避けて室温保存

包装・容量 : 1kg×10、アルミ袋/段ボール箱入り



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!



キプカロン® TG

特長

- 水産・畜肉加工食品（ミオグロビンを多く含む）における変色抑制効果に優れた「果実酸®*」を厳選し、独自の配合に仕上げた製品です。
- 独自加工技術の成分を配合することで、弊社従来品よりも酸化防止効果が大きく向上しています。脂が多いトロや牛肉に対しても、変色抑制と風味劣化抑制の効果をしっかりと発揮します。

*果実酸®とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。

使用例

- 練り込み（ネギトロなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTGを直接添加して良く混合します。
- 粉まぶし（刺身など）
 1. 右表を参考に食品の上からキプカロンTGを粉まぶしし、数分間静置します。
- 浸漬（牛肉ステーキなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTGの水溶液を調製し、溶液中に食品を浸漬します。
 2. 液切りを行います（10℃以下処理を推奨）。

〈処理条件（一例）〉

	ネギトロ	刺身	牛肉ステーキ
濃度	1.0～1.5%	0.5～1.5%	1.0～2.0%
処理方法	練り込み	粉まぶし	浸漬：10分～3時間

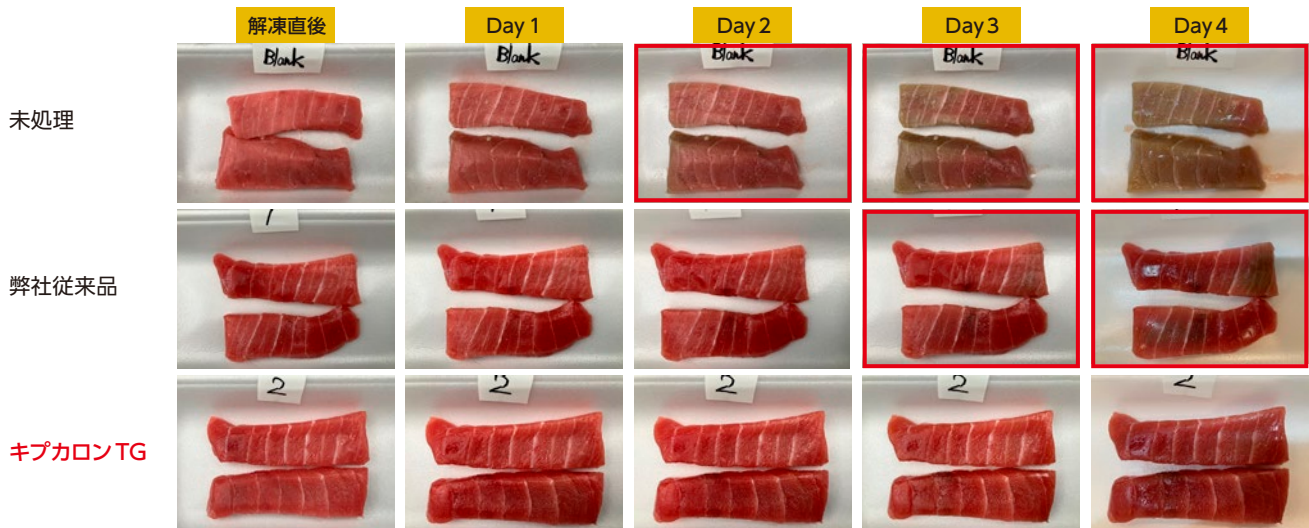
中トロ刺身の変色防止効果（粉まぶし）

キプカロンTGは、脂が多い水産・畜肉に対して、弊社従来品よりも優れた変色抑制と風味劣化抑制の効果を発揮します

■ 中トロ刺身（半解凍）

→ 粉まぶし（1%対トロ重量）→ 3分静置 → 冷凍保存（-20℃）・1ヶ月 → 解凍・冷蔵保存（4℃）

赤枠は変色あり

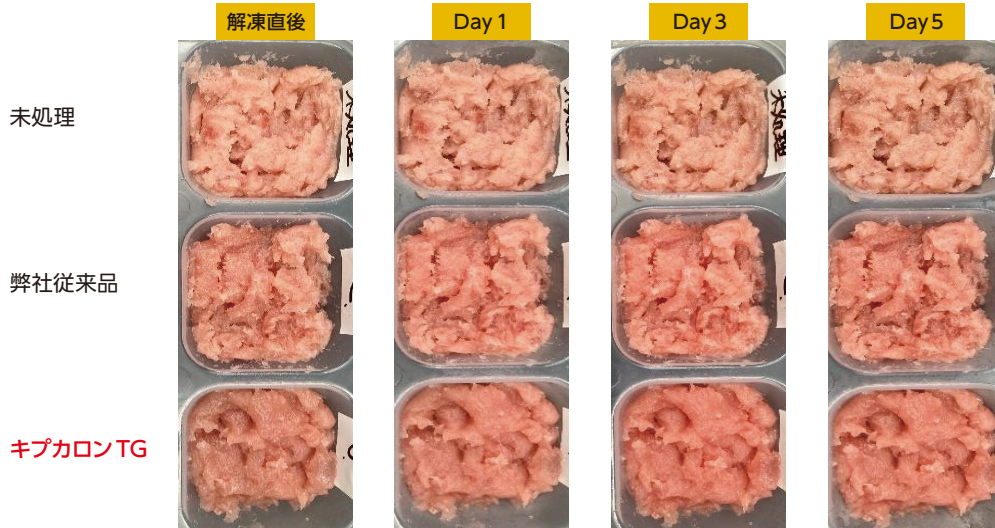


ネギトロの変色防止効果 (練り込み)

キプカロンTGは、ネギトロに対して、弊社従来品よりも優れた変色抑制と風味劣化抑制の効果を発揮します

■ メバチマグロ (解凍)

→ ミンチカット → ショートニング 10% / キプカロンTG 1.5% (対マグロ量) を練り込み
→ 冷凍保存 (-20℃)・1ヶ月 → 冷蔵保存 (10℃)

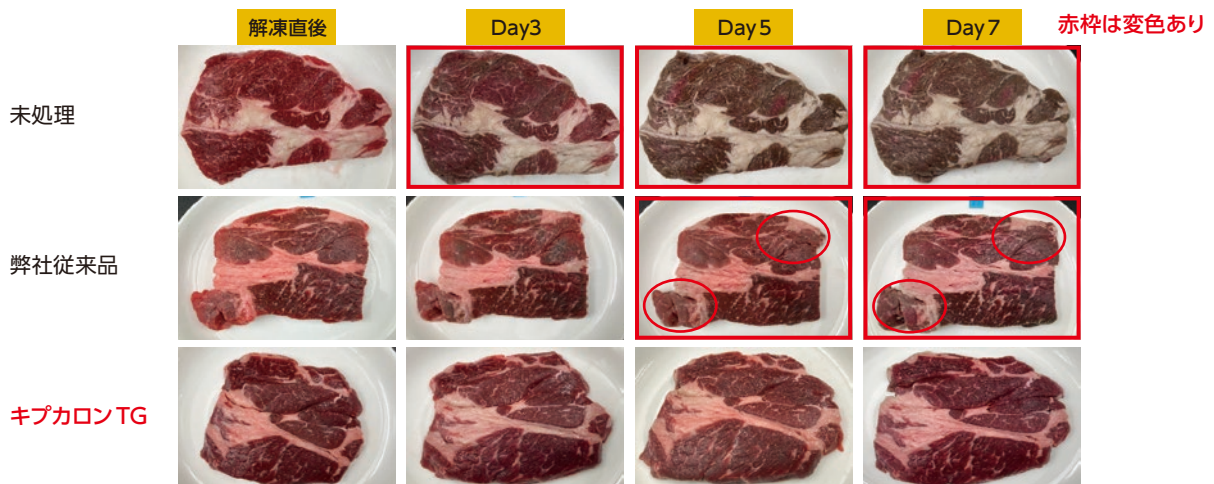


牛肉ステーキの変色防止効果 (浸漬)

キプカロンTGは、牛肉ステーキに対して、弊社従来品よりも優れた変色抑制と風味劣化抑制の効果を発揮します

■ 牛肉ステーキ (冷凍)

→ 浸漬 (1% 水溶液・2時間) → 冷凍保存 (-20℃)・1ヶ月 → 解凍・冷蔵保存 (4℃)



性状 : 水に均一に分散する粉末

食品への表示例 : 酸化防止目的の場合

「pH調整剤、酸化防止剤 (V.C.、V.E)」等

アレルギー物質 : なし

使用上の注意 : 直射日光・高温多湿を避けて室温保存

包装・容量 : 1kg×10、アルミ袋/段ボール箱入り



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!

