

ランチフレッシュ® Rシリーズ

グルコノデルタラクトン × 米由来原料でフードロスを削減

風味改善

酸味・酸臭を抑えます

食中毒 リスクの低減

セレウス菌
黄色ブドウ球菌
枯草菌

変色抑制

炊き立ての白さを
キープします

老化防止

しっとり感を
保ちます

液体・粉体 タイプ

多用途に
対応します

〈ラインナップ〉

NEW

製品名	性状	用途例	主な表示例
ランチフレッシュ RA	液体	味飯、切り餅、米菓、惣菜、おにぎり、お弁当、炊飯米	「水素イオン濃度調整剤」または「pH 調整剤」、もしくは「酸味料」
ランチフレッシュ R		無菌米飯、炊飯米、レトルト米飯	
ランチフレッシュ RM		お弁当、おにぎり、店舗での炊飯米	
ランチフレッシュ RP	粉末		

NEW 酢酸配合 ランチフレッシュ® RA

特長

- 耐熱性芽胞菌の増殖抑制…pH調整により消費期限延長や食品ロス削減を叶えます。
- 老化防止効果…老化防止素材を配合しているため、パサつきや硬さを抑制します。
- 酸味・酸臭抑制…自社原料を組み合わせ有機酸由来の酸味・酸臭を抑えました。食品の風味に影響を与えず使用可能です。

餅における静菌効果

	24時間後	48時間後	72時間後
無添加	<300	4.5×10^3	1.6×10^4
ランチフレッシュRA	<300	<300	<300

もち米に対し、ランチフレッシュRAを1.0%添加し、もちを作る。十分に放冷した後、枯草菌(*B. subtilis*)を播種し、25℃で保存。初発はともに<300 cfu/g。



味飯における静菌効果

	24時間後	48時間後	72時間後
無添加	>10 ⁵	>10 ⁵	>10 ⁵
醸造酢製剤	<300	<300	2.5×10^3
ランチフレッシュRA	<300	<300	<300

生米に対し、ランチフレッシュRAおよび醸造酢製剤を1.0%添加し、調味液とともに浸漬・炊飯。十分に放冷した後、セレウス菌(*B. cereus*)を播種し、25℃で保存後の菌数を測定。初発はともに<300 cfu/g。

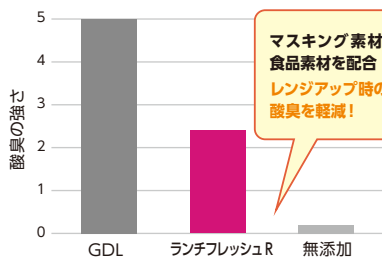


ランチフレッシュ® R・RM・RP

特長

- 風味改善…米由来成分により有機酸の酸臭を抑え、米本来の甘味で酸味を抑えます。
- 食中毒リスクの低減…pHを下げて味に違和感が出にくく、お米らしい味に仕上がります。
- 変色抑制…グルコノデルタラクトンとクエン酸の組み合わせにより、炊飯や保温時の米飯の褐変を抑えます。
- 老化防止…炊き立ての食感をキープします。
- 液体・粉末タイプ…製造現場のハンドリングに合わせ液体と粉末をお選びいただけます。

無菌米飯の酸臭を抑えます

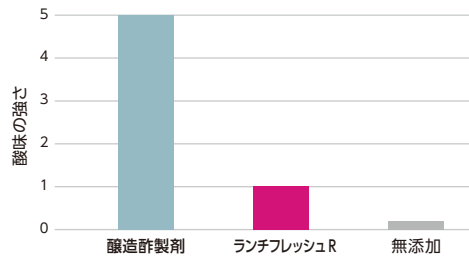


マスキング素材として
食品素材を配合
レンジアップ時の酸味・
酸臭を軽減!



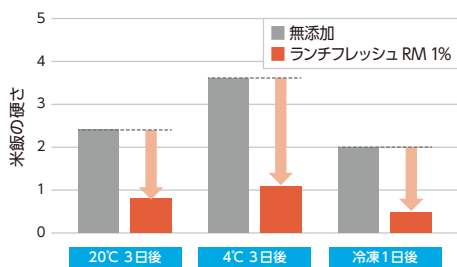
GDL単品での試験区を5点(基準)としてパネル10名で酸味および酸臭の強さを0~5点で評価し、平均点を算出。

炊飯米も酸味を抑え自然な味に仕上がります



生米に対しランチフレッシュRを1.0%、醸造酢製剤を推奨使用量の0.80%となるよう炊き水に添加し浸漬・炊飯。醸造酢製剤の試験区を5点(基準)としてパネル10名で酸味および酸臭の強さを0~5点で評価し、平均点を算出。

米飯への老化防止効果



冷蔵・冷凍保管時も
米飯のしっとり感を
キープします



controlとしてグルコン酸液試験区を5点(基準)とし(非掲載)、パネル10名で硬さについて0~5点で評価し、平均点を算出。

米飯の静菌効果

■ 枯草菌					
25℃	0h	24h	48h	60h	
Blank	<300	<300	3.6×10^4	>10 ⁵	
ランチR 1.0%	<300	<300	2.5×10^3	4.5×10^3	
■ セレウス菌					
25℃	0h	24h	48h	60h	
Blank	<300	2.1×10^4	>10 ⁵	>10 ⁵	
ランチR 1.0%	<300	<300	9.7×10^3	3.3×10^4	
■ 黄色ブドウ球菌					
25℃	0h	24h	48h	60h	
Blank	<300	6.3×10^3	4.9×10^4	>10 ⁵	
ランチR 1.0%	<300	<300	1.4×10^4	6.8×10^4	

各種細菌の増殖を
抑制します

生米に対しランチフレッシュRを1.0%となるように炊き水に添加し浸漬・炊飯。十分に放冷した後、各菌液を播種し、25℃で各時間保存。初発菌数はすべて<300。