

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

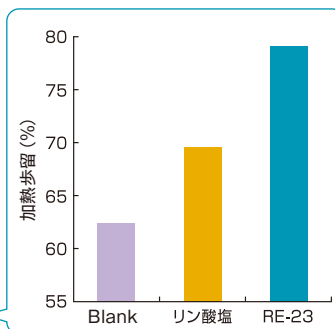
「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」

使用例

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)

試験配合

	Blank	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
加熱歩留	61.50	68.72	78.31



Blank

RE-23

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)」

使用例

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

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

試験結果

	Blank	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

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。



Blank

SE

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。

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。

使用例

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

	Blank	保水浸漬
	%	%
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

	Blank	保水浸漬
	%	%
浸漬歩留	106.85	109.67
加熱歩留	68.91	78.18
製品歩留	72.69	85.17

用 途

水産加工品 等

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」



クラフトワークST (pH調整剤製剤)

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非常に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。

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。

使用例

非常に高い歩留向上・食感改良効果を有します。

試験工程 原料解凍 → 保水浸漬 → 水洗 → スチーム加熱 (100℃、4分間)

試験配合

	Blank	保水浸漬
	%	%
ST	—	3.0
冷水	100.0	97.0
合計	100.0	100.0
pH	7.76	11.57

試験結果

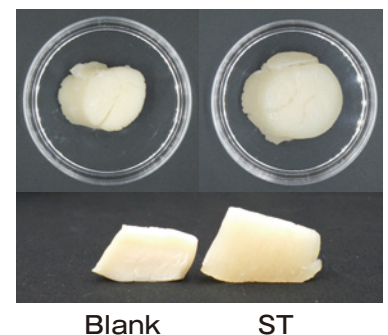
	Blank	保水浸漬
	%	%
浸漬歩留	116.30	186.25
加熱歩留	44.98	88.81
製品歩留	36.75	74.93

用 途

水産加工品、畜肉加工品 等

表示例

「水素イオン濃度調整剤」又は「pH調整剤」



● 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	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」又は「pH調整剤」			
クラフトワーク ST (pH調整剤製剤)	非常に高い歩留向上・食感改良効果	水産加工品 畜肉加工品	1kg × 10袋	PE袋/ 段ボール 箱入り
	「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
大阪本社 〒541-0041 大阪府中央区北浜3丁目5番29号

TEL : 03-3639-6313
TEL : 06-6203-0052