

米飯の品質向上

ランチフレッシュ[®]Rシリーズ

グルコン酸 × 米由来原料 でフードロスを削減

特 長

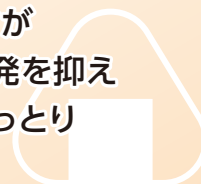
低酸味設計

グルコン酸と米由来成分の
独自配合により
酸味・酸臭を低減



老化防止

厳選した素材が
米内部の水分の蒸発を抑え
冷蔵保管後もしっとり



黄変抑制

有機酸の組み合わせで
炊き立ての白さをキープ



食中毒リスク低減

原因となるセウス菌や
枯草菌、黄色ブドウ球菌の
増殖を抑制

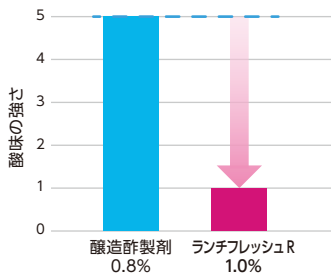


ラインナップ

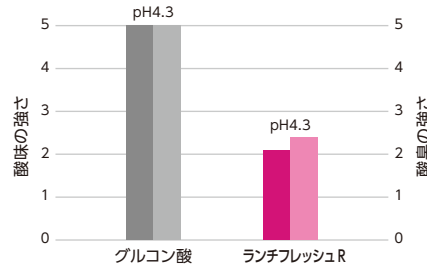
製品名	特長	用途例	性状	主な表示例
ランチフレッシュ R	スタンダード品	無菌米飯、レトルト米飯	液体	「水素イオン濃度調整剤」 または「pH 調整剤」、 もしくは「酸味料」
ランチフレッシュ RM	老化抑制	お弁当、おにぎり、炊飯	液体	
ランチフレッシュ RP	老化抑制・粉末	店舗炊飯、お弁当、おにぎり	粉末	
ランチフレッシュ RA	酢酸配合・静菌効果増強	味飯、切り餅	液体	「水素イオン濃度調整剤」または 「pH 調整剤」、もしくは「酸味料」、 もしくは「酢酸」

酸味・酸臭を低減

■ 炊飯への使用例（醸造酢製剤との比較）
お米の風味を活かし自然な味に仕上げます

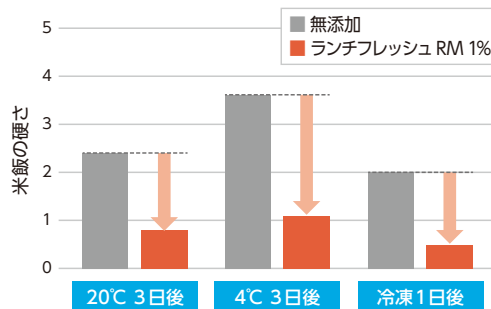


■ 無菌米飯への使用例（グルコン酸との比較）
レンジアップ時の酸味や酸臭を抑えます



老化防止効果

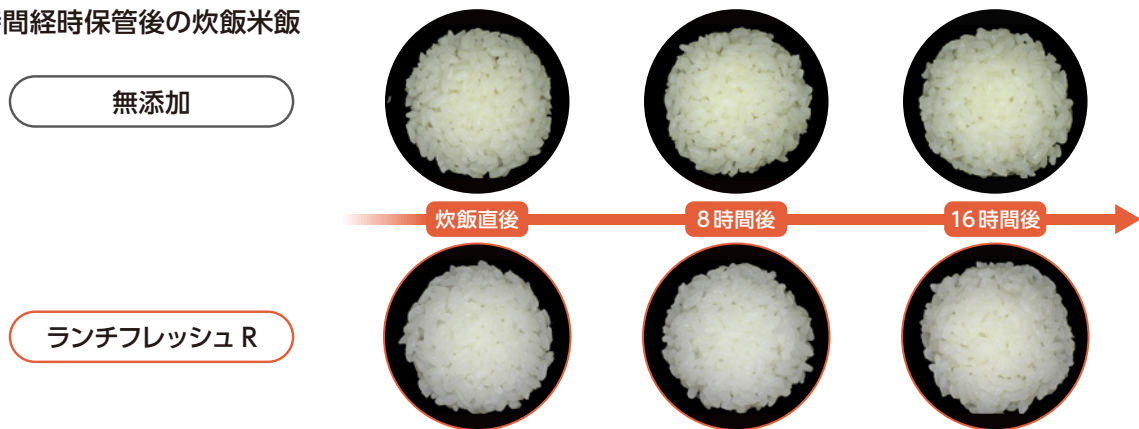
冷蔵・冷凍保管時も米飯の
しっとり感をキープ



黄変抑制

グルコン酸とクエン酸の組み合わせにより米飯の褐変を抑えます

■ 70℃ 16時間経時保管後の炊飯米飯



食中毒リスク低減

耐熱性芽胞菌や食中毒の原因菌の増殖を抑えます

■ 枯草菌 (*B. subtilis*)

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 (*B. cereus*)

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 (*S. aureus*)

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



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!

