

カビノン・D

カビノン・D は惣菜,菓子,水産練り製品などの保存向上剤として開発したもので品質に悪影響を及ぼすことなく保存性を向上させる効果があります。

【特 徴】

- 食品の品質に影響せず、ネト,カビの発生を防止します。
- 分散性に優れています。
- 使用方法が簡単です。

【使用方法】

原料混合時に粉のままふりかけて、あるいは水に溶いて添加しよく混合して下さい。

【使用量】

添加量は原料総重量に対し0.4～1.0%が適当です。

【使用実例】

● 団子

- ① 上新粉200gに水200gと砂糖89gを加えてよく混合。
- ② ①を濡れさらしに包み30分蒸す。
- ③ 蒸し上がった生地を練り器に移し、5分間混合。
- ④ 生地をやや冷ました後、20g～30gに丸めて整形し、簡易包装品はポリ袋に入れる。
- ⑤ 25℃に保存し、経時的に菌数測定。

* 薬剤添加量は、団子原料総重量に対して。

表-1 団子の外観変化(25℃保存)

試験区	保存日数					
	1	2	4	6	8	10
カビノン・D 0.6%添加	—	—	—	—	—	±
カビノン・D 0.7%添加	—	—	—	—	—	—
無添加	—	+	+	++	+++	+++

表中記号； —:正常, +～+++ :腐敗の程度 弱～強

表-2 団子の菌数変化(25°C保存)

試験区	一般細菌数(個/g)				
	初発	2日後	4日後	7日後	10日後
カビノン・D 0.6%添加	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	1.0×10^2	2.0×10^4
カビノン・D 0.7%添加	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	2.1×10^2
無添加	1.4×10^3	1.5×10^6	$>10^8$		

表-3 団子のpH及び官能

試験区	10%pH	官能
カビノン・D 0.6%添加	6.1	正常
カビノン・D 0.7%添加	6.0	ほんの僅かに酸味あり
無添加	6.3	正常

このデータは当社の試験に基づいたものです。貴社で御採用の際には目的の加工食品の諸条件に適合するか否かを予め御確認下さい。

【食品への表示例】

- 日持向上が目的で使用される場合：グリシン、酢酸Na、pH調整剤
pH調整剤の代わりに酸味料でも可
- 調味が目的で使用される場合：調味料(有機酸等)

【包装形態】

1kgポリ袋x20/ダンボール

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL047(366)8585代

FAX047(366)8786

E-mail:info@happou.co.jp

URL:http://www.happou.co.jp

餡の保存試験

千葉県松戸市小山326番5号

株式会社八宝商会

TEL 047(366)8585

■ 供試試料 ■

○ 練り餡（低Brixタイプ） 水分：42.8%，水分活性：0.912Aw

■ 供試薬剤 ■

○ カビノン・D

■ 供試菌株 ■

○ 黄色ブドウ球菌<*Staphylococcus aureus* (IFO 3060)>

■ 試験方法 ■

- ① 練り餡500gに各薬剤を添加してよく混ぜ合わせる。
- ② 別の容器100g移し、残りの400gに調製した菌液（*Sta. aureus*）を0.5%接種し、よく混ぜ合わせる。
- ③ 菌接種した練り餡は、シャーレに25~30gずつ量り取り、蓋をして30℃に保存して経時的に菌数測定。別途、1枚は初発菌数用とする。残りは官能試験用とする。

－菌液の調製－

Staphylococcus aureus

前培養した菌株を9mlの生食に1白金耳とり、100倍に希釈（ 10^4 になるように）し、菌液を調製する。

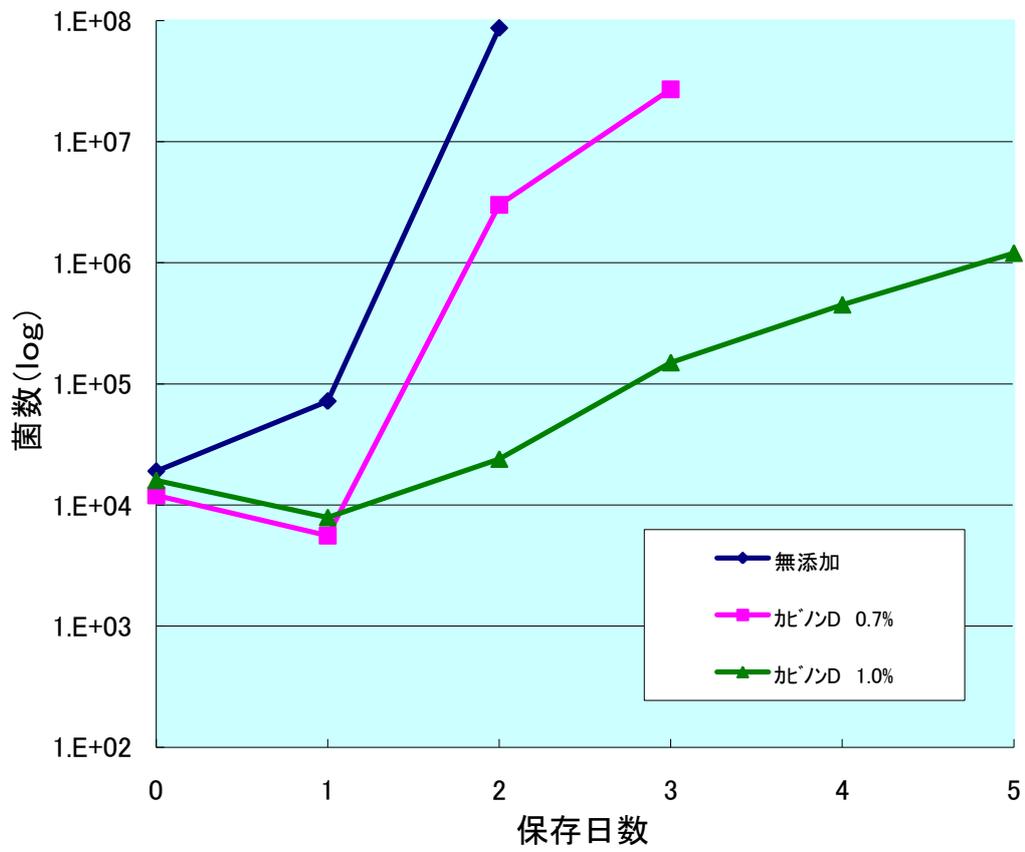
■ 結果 ■

表－1 官能試験

No	試験区	10%pH	官能試験
1	無添加	6.8	標準。
2	カビノンD 0.7%	6.7	1よりやや甘みあり。小豆の風味あり。
3	カビノンD 1.0%	6.7	2より僅かに甘みあり。小豆の風味あり。

餡の色調) 明るい：3 ≥ 2 ≥ 1：暗い（正常）

餡の保存(30°C):ブドウ球菌接種試験



以 上