

フードキープ・GA

本品は、白色で水溶性の結晶性粉末で微酢酸臭を有します。
 フードキープGAは、菓子、惣菜類の保存性の向上、特に耐熱性菌に対して顕著な効果を示します。又、アミノ酸等の調味料のうま味を伸長する効果もあります。

○添加方法

水に溶かすか、又は、そのまま添加、混合して使用して下さい。
 尚、フードキープGAは、温水では簡単に溶けますが、冷水では少し時間がかかりますので
 ご注意下さい。
 添加量は総重量の0.5～1.0%です。

○添加方法例

I 練り餡

生餡300g 砂糖180g 水90g

	添加量 (%)	製品 pH	保 存 日 数								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
無添加		7.8	0/10	0/10	0/10	10/10					
フードキープGA	0.5	6.2	0/10	0/10	0/10	0/10	8/10	10/10			
	0.7	5.9	0/10	0/10	0/10	0/10	0/10	5/10	7/10	10/10	

表中記号:かび発生数/試験総数

20℃保存・一般包装

II 団子

上新粉400g 砂糖180g 水400g

	添加量 (%)	製品 pH	保 存 日 数								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
無添加		6.6	0/10	0/10	7/10	9/10	10/10				
フードキープGA	0.4	5.9	0/10	0/10	0/10	4/10	5/10	7/10	9/10	10/10	
	0.5	5.7	0/10	0/10	0/10	1/10	3/10	5/10	6/10	10/10	
	0.6	5.6	0/10	0/10	0/10	0/10	2/10	4/10	5/10	6/10	10/10

20℃保存

III ポテトサラダ

ジャガイモ350g マヨネーズ50g 食塩5g 香辛料適量

	添加量 (%)	菌数(個/g)		
		1日	2日	3日
無添加		1.6×10^6	1.3×10^3	
フードキープGA	0.5	1.9×10^3	1.6×10^4	1.6×10^5
	0.8	2.0×10^3	5.0×10^3	2.8×10^4

32℃保存試験

初発菌数 1.2x10³個/g

IV米飯

米60kg 水70kg

	添加量 (%)	保 存 時 間		
		24時間後	48時間後	72時間後
無添加		4.8x10 ⁶	10 ⁷ <	10 ⁸ <
フードキープGA	0.2	2.0x10 ²	6.3x10 ⁵	2.3x10 ⁶
	0.3	<100	2.7x10 ³	2.6x10 ⁵
	0.4	<100	<100	1.4x10 ⁴

大腸菌菌数変化 30℃保存

	添加量 (%)	保 存 時 間		
		24時間後	48時間後	72時間後
無添加		4.6x10 ⁴	10 ⁷ <	10 ⁸ <
フードキープGA	0.2	<100	8.0x10 ²	2.6x10 ⁴
	0.3	<100	<100	<100
	0.4	<100	<100	<100

黄色ブドウ状球菌菌数変化 30℃保存

○食品への表示方法

①日持向上の目的で使用する場合

・グリシン, 酢酸Na

②pH調整の目的で使用する場合

・pH調整剤, グリシン

・pH調整剤, 調味料(アミノ酸等)

③調味の目的で使用する場合

・調味料(アミノ酸等), アジピン酸

・調味料(アミノ酸等), 酸味料

・調味料(アミノ酸等), pH調製剤

④酸味の目的で使用する場合

・酸味料, グリシン

・酸味料, 調味料(アミノ酸)

○包装形態

1kgx20入

製 造 者

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585 (代)