

製品情報

KC-ASP-1/酢酸ナトリウム・グリシン製剤

●特徴

KC-ASP-1は惣菜用の調味料・酸味料製剤です。

- 酸味・うま味成分をバランスよく配合していますので、食品のおいしさを引き立てます。
- 酢酸ナトリウム、グリシンを配合していますので日持ち向上効果が見られます。

●使用方法

食品に対して0.5%～1.5%添加して下さい。

使用例:

ハンバーグ	0.8～1.2%
ポテトサラダ	0.4～0.7%
八宝菜	0.7～1.0%
クリームコロッケ	0.8～1.2%
焼き鳥(タレ)	1.0～1.2%

●成分

酢酸ナトリウム(無水)
グリシン
L-グルタミン酸ナトリウム
クエン酸
5'-イノシン酸二ナトリウム
5'-グアニル酸二ナトリウム

●表示例

- ・調味目的で使用した場合 → 調味料(アミノ酸等), 酸味料
- ・日持ち向上目的で使用した場合 → 酢酸Na, グリシン, 調味料(アミノ酸等)
- ・酸味目的で使用した場合 → 酸味料, 調味料(アミノ酸等)
- ・pH調整及びグリシンを日持ち向上目的で使用した場合 → pH調整剤, グリシン, 調味料(アミノ酸等)

●栄養成分 (100g当り/計算値)

エネルギー	210 kcal
水分	0.2 g
タンパク質	19.6 g
脂質	0.0 g
炭水化物	35.2 g
灰分	45.0 g
(ナトリウム)	19.5 g)



KC-ASP-1

Technical Reports

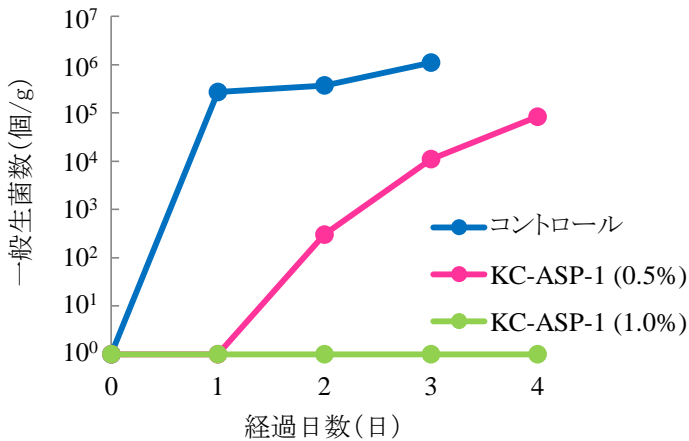


KC-ASP-1/酢酸ナトリウム・グリシン製剤

●保存性試験

●ハンバーグ(加熱加工食品)

菌数の経日変化



*加工食品の場合、菌数10⁵個以下が可食状態とみなせます。

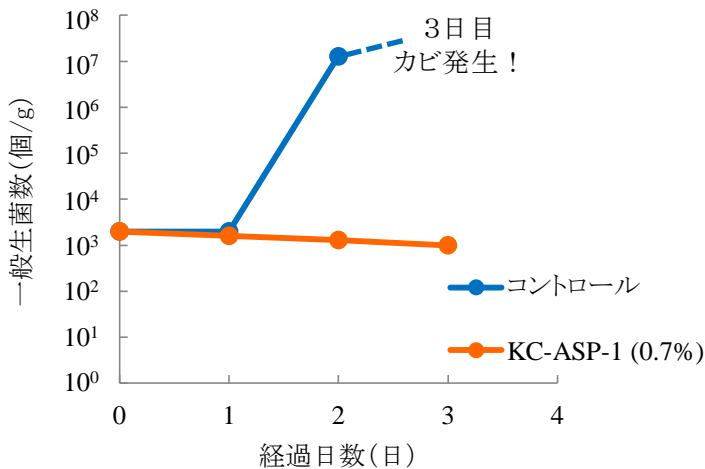
ハンバーグ処方

1. 合挽き肉	67.5部
2. 玉葱ソテー	11.0部
3. 牛乳	8.8部
4. パン粉	7.2部
5. 全卵	5.0部
6. 塩コショウ	0.5部

- (1) 4を3に浸しておく。
- (2) 1~6の材料をフードプロセッサーにて混合し、生地を作製する。
- (3) (2)にKC-ASP-1を0.5%又は1.0%添加し、さらに混合する。
- (4) 50gづつ成形し、オーブンにて焼成する(170°C, 12分間。中心温度75°C以上。)
- (5) 室温にて冷却後、滅菌袋に入れ、25°Cにて保存。

●ポテトサラダ(非加熱加工食品)

菌数の経日変化



*非加熱加工食品の場合、菌数10⁶個以下が可食状態とみなせます。

ポテトサラダ処方

1. ジャガイモ	62.7部
2. ニンジン	6.5部
3. キュウリ	5.5部
4. 玉ネギ	4.0部
5. ハム	2.0部
6. 砂糖	2.1部
7. 塩	0.5部
8. マヨネーズ	17.0部

- (1) 1~4の下処理をおこなう。
- (2) 茹でたジャガイモをマッシャーで潰し、6、7を加え下味を付ける。
- (3) (2)に2~5、8を加え混ぜ合わせる。
- (4) (3)に対しASP-1を0.7%加え良く混ぜ合わせる。
- (5) 滅菌袋に入れ、25°Cにて保存。

KC-ASP-1