

# 取り扱い商品一覧 (日本国内)

 甲陽化学工業株式会社

本社工場

〒664-0845 兵庫県伊丹市東有岡4丁目26番地

URL <https://koyo-chem.jp/>

TEL 072-782-0711

FAX 072-772-1216

# 畜肉加工用製品

## 酢酸ナトリウム製剤

製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
センドキープGT	5.2-5.6	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記より目的に応じ表示	特に常温での保存商品向けに適したタイプ ◆ ホットケース 鶏串(胸・もものタレ) ◆ 惣菜 唐揚/フライドチキン/ハンバーグ/肉団子 ◆ 生食(加工食品) タレ漬生肉/肉団子(生)
センドA-6	5.5-6.4	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記より目的に応じ表示	保存効果が高く、味への影響が少ない。 チルド、常温で使用可能で、特に耐熱性芽胞菌や乳酸菌などに効果 ◆ ホットケース 鶏串(胸・もものタレ) ◆ 惣菜 唐揚/フライドチキン/ハンバーグ/肉団子 ◆ 生食(加工食品) タレ漬生肉
NSK-12N	6.5-7.0	酢酸Na pH調整剤 調味料(有機酸) 上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、チルド保存などに向けたタイプ ◆ ホットケース 唐揚/フライドチキン(胸・もも)/鶏串(胸・もも) ◆ デリカ サラダチキン/ロースカツ/ソーセージ/とんかつ/ハム/肉団子
センドCX	6.6-7.0	グリシン・酢酸Na・pH調整剤 調味料(アミノ酸)・pH調整剤 調味料(アミノ酸等) 上記より目的に応じ表示	味への影響が非常に少なく、チルド保存などに向けたタイプ ◆ デリカ ローストビーフ ◆ 中華惣菜 餃子(中具)
クリーミーパウダーFM	5.3-6.3	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸) 上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、製剤と併用する事で乳酸菌、真菌への効果を強化できるタイプ ◆ 惣菜 畜肉フライ/チキンステーキ/ハンバーグ/畜肉練り製品全般

## 品質改良剤等

フーミングSP	7.5-9.5	pH調整剤	畜肉加工品の保水・離水防止に ◆ 惣菜 牛丼用牛肉の保水/唐揚の保水/トンカツの保水
スメルフィンα	5.8-6.2	pH調整剤 酸味料 フィチン酸・pH調整剤 上記より目的に応じ表示	畜肉の獣臭や油の酸化臭のマスクングに ◆ 惣菜 ラム肉/レバーなど

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。



# 水産加工用製品

## 酢酸ナトリウム製剤

製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
センドキープGT	5.2-5.6	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料  上記より目的に応じ表示	特に常温での保存商品向けに適したタイプ  ◆ 惣菜 魚フライ/漬魚/エビカツ/イカフライ/たこ焼き ◆ 生食(加工食品) 蒸タコ/うなぎ蒲焼(タレ添加)/いか・鮭(寿司ネタ)
センミホープGN-X	5.1-5.5	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	特に常温での保存商品向けに適したタイプ  ◆ 惣菜 魚フライ/焼き魚/エビカツ/イカフライ/たこ焼き ◆ 生食(加工食品) 蒸タコ/うなぎ蒲焼/いか・鮭(寿司ネタ)
NSK-60N	6.2-6.6	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、食品の離水も少ない、魚卵に適したタイプ  ◆ 生食(加工食品) 魚卵(いくら/ばらこ/すじこ)
センドナイスフレッシュW	5.9-6.3	酢酸Na、調味料(アミノ酸) pH調整剤、調味料(アミノ酸) 調味料(有機酸等)  上記より目的に応じ表示	生食用加工食品に適したタイプ(液体製剤)  ◆ 生食(加工食品) 刺身/寿司ネタ

## 品質改良剤等

フーミングPT	7.5-9.5	pH調整剤	畜肉加工品の保水・離水防止に  ◆ 生食(加工食品) エビ・タコ・イカ加工品の保水
スメルフィン $\alpha$	5.8-6.2	pH調整剤 酸味料 フィチン酸・pH調整剤  上記より目的に応じ表示	魚肉の魚臭や油の酸化臭のマスクングに  ◆ 惣菜 鯛・アジ・いわしの煮つけ/白身魚フライ

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。



# 水産練り製品用製品

## 酢酸ナトリウム製剤

製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
センドA-6	5.5-6.4	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料  上記より目的に応じ表示	保存効果が高く、味への影響が少ない。 チルド、常温を問わず使用可能で、特に耐熱性芽胞菌や乳酸菌などに効果  ◆ 魚肉練り製品      揚蒲鉾/蒸蒲鉾/ちくわ
センドホープμ	5.5-6.0	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料  上記より目的に応じ表示	味への影響、保存性のバランスがとれたタイプ 耐熱性菌・乳酸菌に効果  ◆ 魚肉練り製品      かにかま(真空パック商品)
NSK12N	6.5-7.0	酢酸Na pH調整剤 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	味、弾力への影響が少ないタイプ、高価格帯向けタイプ 乳酸菌・真菌に効果  ◆ 魚肉練り製品      揚蒲鉾/蒸蒲鉾/ちくわ
クリーミーパウダーFM	5.3-6.3	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、製剤と併用する事で乳酸菌、真菌への効果を強化できるタイプ  ◆ 魚肉練り製品      蒸蒲鉾/ちくわ

## 品質改良剤等

スメルフィンα	5.8-6.2	pH調整剤 酸味料 フィチン酸・pH調整剤  上記より目的に応じ表示	魚臭や油の酸化臭のマスクングに  ◆ 魚肉練り製品      魚のつみれなど全般
KD-87	—	ビタミンC またはV.C.	魚肉練り製品の坐りの増強剤  ◆ 魚肉練り製品      蒲鉾など全般

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。



# 惣菜用製品

## 酢酸ナトリウム製剤



製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
NSK-12N	6.5-7.0	酢酸Na pH調整剤 調味料(有機酸) 上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、高価格帯商品向けタイプ ◆ ホットケース 唐揚/フライドチキン(胸・もも)/串 ◆ デリカ サラダチキン/ロースカツ/ソーセージ/とんかつ/ハム/ 肉団子/いなり
センドキープPNC	5.8-6.1	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記より目的に応じ表示	幅広い食品に使用でき、薄味向けの惣菜もカバーするタイプ ◆ 惣菜 和煮物(ひじき煮・肉じゃが)/和え物/おひたし/天ぷら/ サラダ(ポテト・マカロニ) ◆ デリカ パスタソース/コロッケ/エビカツ/ハンバーグ
センドキープGT	5.2-5.6	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記より目的に応じ表示	特に常温での保存商品向けに適したタイプ ◆ 惣菜 唐揚/フライドチキン/ハンバーグ/エビカツ タレ漬生肉/魚・イカフライ/肉団子(生・加熱) ◆ 生食(加工食品) 蒸タコ/うなぎ蒲焼/いか・鮭(寿司ネタ)
センドナイスL	5.4-5.8	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸) 上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、焼物・煮物・生食で使用できるタイプ ◆ 惣菜 和煮物(ひじき煮・肉じゃが)/サラダ(ポテト) ◆ 中華惣菜 餃子/肉・海鮮シュウマイ(中具) ◆ 寿司ネタ ネギトロ/エビ(トッピング用)/鮭(おにぎり用)
センドCX	6.6-7.0	グリシン・酢酸Na・pH調整剤 調味料(アミノ酸)・pH調整剤 調味料(アミノ酸等) 上記より目的に応じ表示	味への影響が非常に少なく、ホワイトソース・クリームに適したタイプ ◆ デリカ グラタン(ベシャメルソース)/卵加工品 ◆ 中華総菜 餃子(中具)
センドA-6	5.5-6.4	酢酸(Na) pH調整剤 酸味料 上記より目的に応じ表示	保存効果が高く、味への影響が少ない。チルド、常温帯を問わず使用可能で 特に耐熱性芽胞菌や乳酸菌などに効果 ◆ ホットケース 唐揚/フライドチキン(胸・もも)/串 ◆ デリカ サラダチキン/ロースカツ/ソーセージ/とんかつ/ハム/ 肉団子/いなり

## 品質改良剤等



コーヨーキーパー	—	増粘剤(増粘多糖類) 安定剤(増粘多糖類) ゲル化剤(増粘多糖類) 糊料(増粘多糖類) 上記より目的に応じ表示	食材の保型性維持、歩留まり安定性維持 ◆ デリカ コールスローサラダ/ツナマヨ/野菜炒め ◆ 中華惣菜 餃子(中具)/炒飯の炒り卵
----------	---	---	---

## アルコール製剤

SND-G	10.0-11.0	酒精	アルコール製剤(アルカリ性) 卵製品の品質安定化と静菌対策として使用 ◆ 茶碗蒸し ◆ 卵豆腐
-------	-----------	----	---

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。

# 野菜加工用製品

## 酢酸ナトリウム製剤



製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
センドナイス青物用	6.7-6.9	酢酸Na・調味料(アミノ酸) pH調整剤・調味料(アミノ酸) 酸味料・調味料(アミノ酸) 調味料(有機酸等)  上記より目的に応じ表示	味への影響が少なく、葉物野菜の色調変色を遅延させるタイプ  ◆ 惣菜      ボイル野菜(ブロッコリー等)/おひたし(小松菜・ほうれん草等)
風味ing50W	5.2-5.4	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	生野菜の加工品に適したタイプ(液体製剤)  ◆ 惣菜      生野菜サラダ(キュウリ・レタス・水菜等)/ねぎ(プランチング) アスパラガス(ボイル)

## 洗浄剤



フードプレノ	弱酸性	水洗い工程がある場合は表示不要	野菜の洗浄剤(脂溶性、水溶性の汚れに対応) 次亜塩素酸Na処理前の浸漬に使用する事で初発菌数の低下にも有効  ◆ 生野菜      キュウリ/キャベツ/レタス/水菜
--------	-----	-----------------	---

## アルコール製剤

SND-A	10.0-11.0	酒精	アルコール製剤(アルカリ性) 除菌に伴うタンパク変性や褐変を防止  ◆ カット野菜
-------	-----------	----	--

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。

# 米飯・製麺用製剤

## 酢酸ナトリウム製剤



製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
ライスE	3.9-4.9	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	米飯商品向け日持向上剤 ◆ 米飯 白ご飯/色飯/酢飯
メンキープS	4.3-5.3	酢酸Na pH調整剤 酸味料  上記より目的に応じ表示	製麺向け製剤 ◆ 製麺 茹でうどん/生蕎麦/茹で蕎麦

## 品質改良剤等

ライスA-1	—	糊料(グアーガム) 増粘剤(グアーガム) ゲル化剤(グアーガム)  上記より目的に応じ表示	米飯用品質改良剤 米飯をふっくら仕上げるとともにおいしさをキープ ◆ 米飯
コーヨーキーパー	—	増粘剤(増粘多糖類) 安定剤(増粘多糖類) ゲル化剤(増粘多糖類) 糊料(増粘多糖類)  上記より目的に応じ表示	冷凍冷蔵米飯用品質改良剤 ◆ 米飯
風味ing MR	3.2-4.4	pH調整剤	めんの歩留向上、煮崩れ・ゆで伸び防止 ◆ うどん・蕎麦のゆで槽

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。

# 製菓・製パン用製品

## 酢酸ナトリウム製剤



製品名	1%溶液pH	表示例	特徴・用途（実績）
MK-2	4.9-5.9	酢酸Na pH調整剤 酸味料  上記より目的に応じ表示	パン類の発カビを抑制できるタイプ ◆ パン パン生地全般/生パン粉 ◆ 菓子 ケーキ生地/ドーナツ
NP-MGX	4.9-5.9	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	ドーナツ、バター粉の日持向上剤 ◆ 揚げ物 ドーナツ/バター粉
センドナイスL	5.4-5.8	酢酸Na pH調整剤 酸味料 調味料(有機酸)  上記より目的に応じ表示	洋菓子等の日持向上剤 ◆ 菓子 ケーキ生地
センドCX	6.6-7.0	グリシン・酢酸Na・pH調整剤 調味料(アミノ酸)・pH調整剤 調味料(アミノ酸等)  上記より目的に応じ表示	味への影響が非常に少なく、クリーム製品に適したタイプ ◆ 菓子類 フラワーペースト/カスタードクリーム/ホイップクリーム

## 品質改良剤等

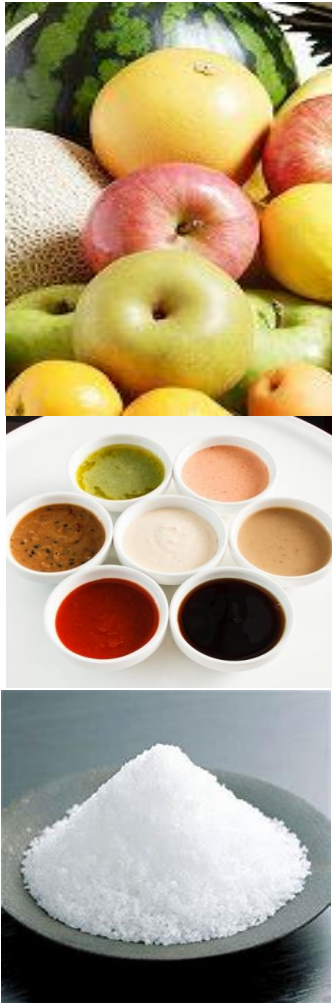


コーヨーキーパー	—	増粘剤(増粘多糖類) 安定剤(増粘多糖類) ゲル化剤(増粘多糖類) 糊料(増粘多糖類)  上記より目的に応じ表示	製菓の品質改良剤 ◆ 菓子類 フラワーペースト/カスタードクリーム/ホイップクリーム
----------	---	---	---

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。



# 品質改良剤



製品名	表示例	特徴・用途（実績）
KO-FR	酸化防止剤(V.C) V.C 酸味料  上記より目的に応じ表示	変色・酸化防止および風味の改良  ◆ 青果 ◆ 畜肉加工品 ◆ 魚肉加工品
TH-EG	増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) 安定剤(加工デンプン、増粘多糖類) ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類) 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)  上記より目的に応じ表示	冷凍、冷蔵、解凍時の品質を安定化させる  ◆ 卵焼き ◆ タレ・ソース
コーヨーソルトA	調味料(無機塩等)	食塩代替用塩味調味料 醸造酢を吸着させることで塩カドのとれたボディ感のある すっきりとした塩味が特徴  ◆ 減塩食品
アサヒソルト	調味料(無機塩等)	減塩調味塩 食塩の代わりに使うだけで手軽に減塩可能 より食塩に近い塩味が特徴  ◆ 減塩食品

※上記製剤全て、食物アレルギー特定原料等28品目不使用。

# お客様サポート



- 製剤の使用料・タイミング等の処方提案

- お客様の要望に沿った新規製剤の開発・提案



- 食品サンプルの微生物検査

※弊社製剤が配合されている事を前提と致します

- 食品サンプル保存・微生物検査

※弊社製剤が配合されている事を前提と致します