

食品素材で日持ちと美味しさを両立!

# トップNフィットプラスシリーズ

独自の発酵技術で  
食酢の可能性を最大限発揮!

〈醸造酢のデメリット〉

- ・少量添加でも酸味酸臭がある
- ・制菌効果が弱い
- ・食品pH低下による物性変化

酢酸発酵を改良

原料  
(アルコール)



酢酸菌

独自酢酸  
発酵技術



新しい醸造酢でこれら弱点を解決!

特長1

## 大幅な酸味低減

- 食品の風味への影響が少ない

〔味覚センサーによる分析〕



— 独自発酵醸造酢 (酸度7%) — 醸造酢 (酸度7%)

※一般財団法人日本食品分析センター調べ

※(株)インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Zを使用して、各醸造酢を1/7希釈したものを分析

特長2

## 高い制菌効果

- 抗菌スペクトルが広い
- 酸度10%醸造酢と同等以上の抗菌力を発揮

〔各菌種に対する最小発育阻止濃度 (%)〕

菌種	独自発酵醸造酢 (酸度7%)	酸度10%醸造酢
<i>B. subtilis</i> (枯草菌)	0.6	0.6
<i>L. lactis</i> (乳酸菌)	3.0	3.5
<i>L. mesenteroides</i> (乳酸菌)	4.5	>5.0
<i>S. aureus</i> (黄色ブドウ球菌)	1.2	1.2
<i>W. anomalus</i> (酵母)	5.0	>5.0

※培地をpH5.0に調整

## 「トップNフィットプラスシリーズ」を開発

惣菜用  
WS



米飯用  
BH



製菓・  
製パン用  
MB



カット  
野菜用  
CY



甘味  
フィリング用  
SWF



水産  
加工品用  
SS



たまご  
加工品用  
TMG



畜肉  
加工品用  
NK



麺用  
(酸性麺)  
SN



## トップNフィットプラスWS

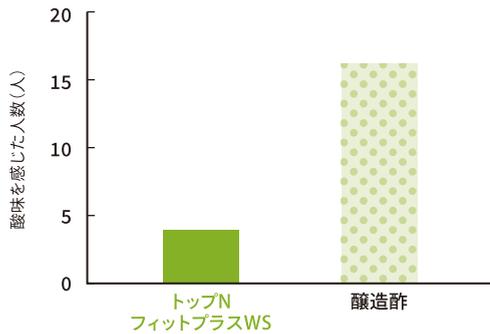
- 独自発酵技術とデリブレンド製法により、酸味・酸臭を大幅に低減
- 惣菜類全般に幅広く使用可能

### 人参煮物

各素材を対全量0.6%添加して作製後に官能評価を実施。  
その後、枯草菌 (*B. subtilis*) を接種、25°C、72時間で保存し、菌数検査を実施。

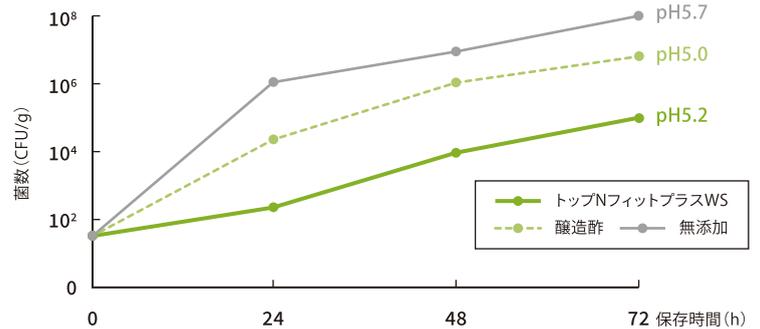


〔 人参煮物の官能評価 〕



酸味が少なく美味しさを損なわない

〔 人参煮物の菌数推移 〕



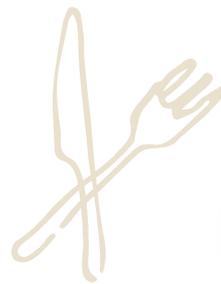
醸造酢以上の保存性

## トップNフィットプラスNK

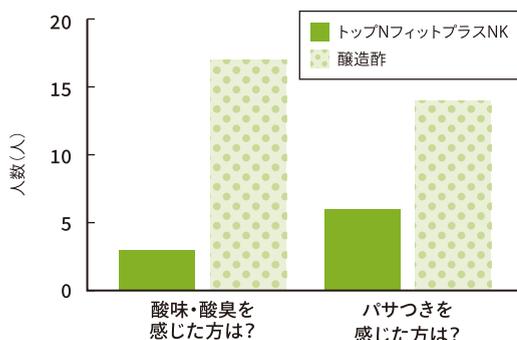
- まろやかで肉の風味を損なわない醸造酢
- 畜肉加工品の物性を損なわない

### ハンバーグ

各素材を対全量0.6%添加して作製後に官能評価を実施。  
その後、枯草菌 (*B. subtilis*) を接種、25°C、48時間で保存し、菌数検査を実施。

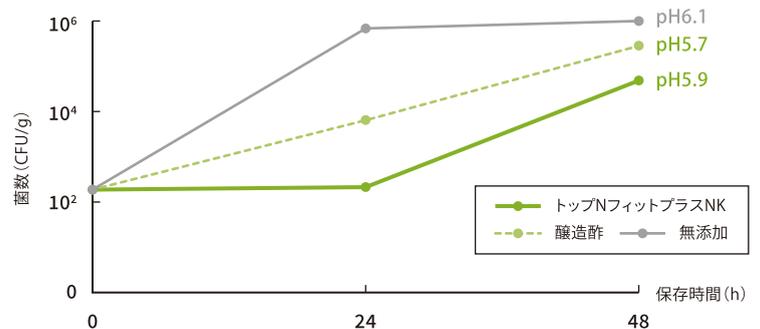


〔 ハンバーグの官能評価 〕



酸味・酸臭が少なくパサつかない

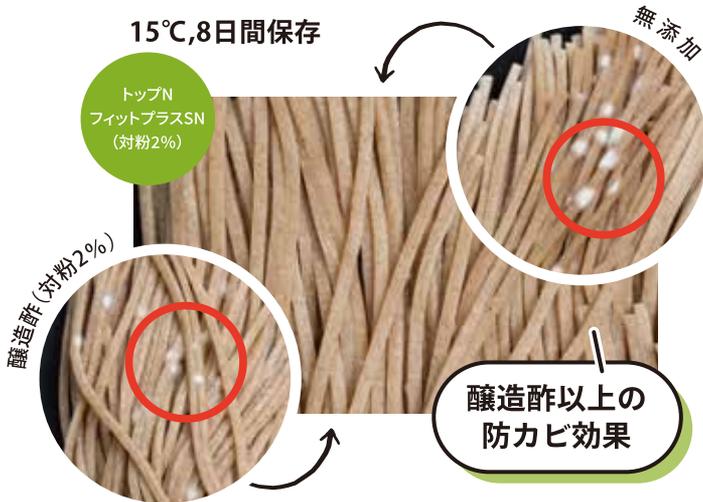
〔 ハンバーグの菌数推移 〕



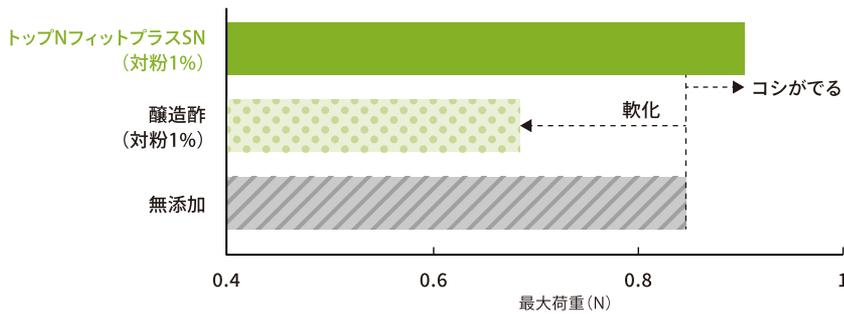
醸造酢以上の保存性

## トップNフィットプラスSN

- 麺の食感や製麺適性への悪影響を抑制する食品素材を配合
- 麺の軟化や麺切れを抑制しつつ日持ち向上



〔 茹でうどんの物性評価 〕



機器: テクチャーアナライザー 条件: 圧縮試験(最大荷重を測定) 治具: くさび型ブランジャー 速度: 20mm/min

pH低下で課題となる食感軟化を改善!



## トップNフィットプラスMB

- 製菓・製パンの物性に適した食品素材を配合
- 香味成分によりパンの風味をより豊かに!

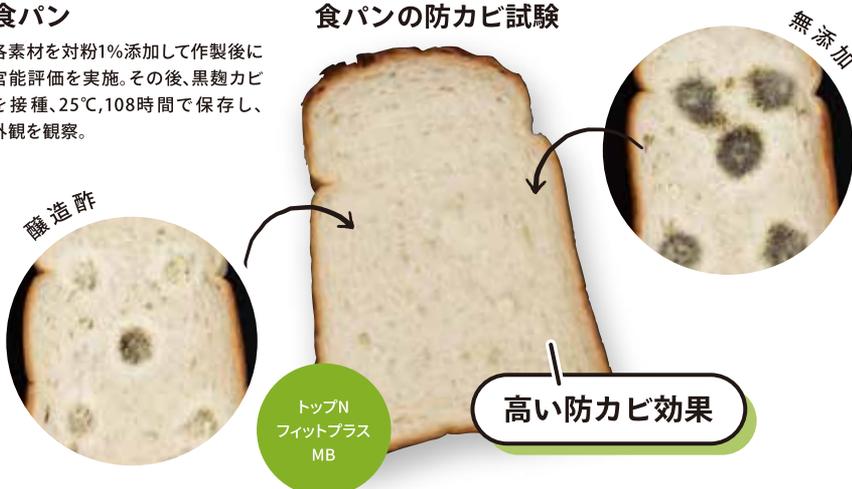


パンの風味、物性を損なわない

### 食パン

各素材を対粉1%添加して作製後に官能評価を実施。その後、黒麹カビを接種、25°C, 108時間で保存し、外観を観察。

### 食パンの防カビ試験



〔 食パンの官能評価 〕

