



SO-バスター

SO-バスターは日本そば・うどん用に開発した日持ち向上剤製剤です。

現在、生・半生麺等の日持ち向上には酢酸・酢酸ソーダを主体としたpH調整剤製剤が多く使用されています。しかし、茹で時の酸臭や、pHが低下することで麺質が荒れる等、製造上の問題が起こることがあります。

SO-バスターは経時的にpHが低下していきますので、pH低下による作業工程上の問題を改善いたします。

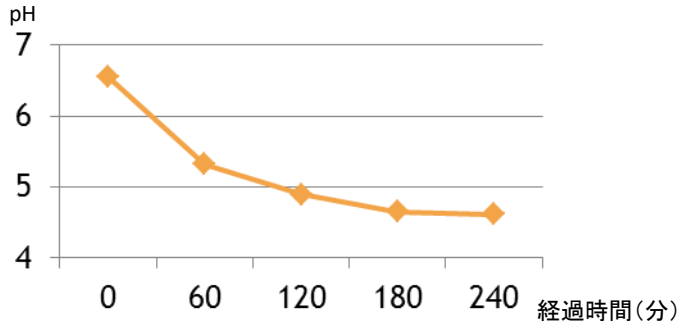
又、不快な刺激臭や味もほとんどなく、麺の風味を損ないません。

SO-バスターの特徴

pHが経時的に低下します

溶解時からの経過時間 (分)	0	10	15	30	60	120	150	180	240
pH値 (2%水溶液)	6.55	6.17	5.89	5.70	5.32	4.90	4.75	4.65	4.42

水温 18~20℃
(水温によりpH値の低下速度は変わります。水温が低い場合はpH値の低下が緩やかになり、高い場合は速やかに低下します)



使用方法

対粉0.5~1.0%量のSO-バスターを捏水に溶解し、通常の製麺行程にて作業をおこなって下さい

SO-バスターの仕様

形状：白色粉末

品質保証期間：製造日から1年間

食品への表示例：pH調整剤 又は 酸味料

※関連法規を遵守した表記をお願い致します。

荷姿：1kg×10 (内装：アルミ袋 外装：ダンボール)



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748



SO-バスター

日持ち試験結果

そば日持ち効果

SO-バスター 対粉0.8%添加

そば粉4割、小麦粉6割、製品最終水分約20%

保管条件：常温保管、日光の差し込むガラスケース内、
ポリ袋包装、エージレス入

	30日後	80日後	110日後
一般生菌数	950/g	300以下/g	700/g
真菌(カビ)	300/g	130/g	陰性
酵母	陰性	陰性	陰性

製造110日後の食味は、酸味・異臭等は無く問題ありませんでした



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748