



# 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。

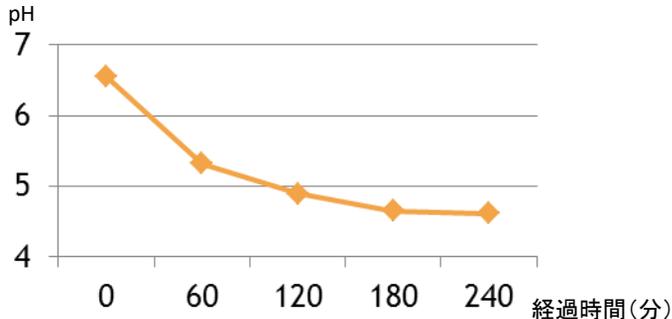
又、不快な刺激臭や味もほとんどなく、麺の風味を損ないません。

## 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<br>(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