



# リゾスター-SN

食品本来の風味に影響を与えることなくその日持ちを向上させます。  
一般的な日持ち向上剤で感じられる酸味・酸臭等が気になる食品に是非お試し下さい。

## リゾスター-SNの特徴

- ▶ 強い緩衝力で食品を中性域で安定させます
- ▶ 菓子や卵を使った食品、水産加工品に適しています
- ▶ 食品を腐敗させる菌に対し多角的に効果を発揮します

## 使用方法

標準添加量 : 最終製品に対し0.5~1.0%  
リゾチームは加熱により失活いたします。  
加熱工程のある食品は加熱後に添加頂けますとより効果的です。

## リゾスター-SN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 : グリシン、pH調整剤、リゾチーム(卵由来)

- \* 1 加熱工程等により酵素が失活する場合は“リゾチーム”の表示は不要です。
- \* 2 関連法規を遵守した表記をお願い致します。

荷姿 : 1kg × 10 (外装:ダンボール 内装:アルミ袋)



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



# リゾスターSN 日持ち効果

## カスタードクリーム 試験方法

牛乳  
薄力粉  
コーンスターチ  
砂糖  
卵黄

混合した後、攪拌しながら加熱



バター  
リゾスターSN

加熱終了後、熱い内に添加混合



20℃にて保管  
菌数測定

## カスタードクリーム 試験結果

	無添加	1%リゾスターSN添加
	一般生菌数 pH・外観	一般生菌数 pH・外観
初発菌数	< 300	< 300
	6.76, 正常	6.71, 正常
D+1	$7.8 \times 10^2$	< 300
	6.63, 正常	6.71, 正常
D+2	$5.9 \times 10^5$	$8.4 \times 10^4$
	6.77, 正常	6.73, 正常
D+3	$1.0 \times 10^6$	$1.3 \times 10^5$
	6.66, やや酸臭	6.73, 正常
D+6	$6.6 \times 10^7$	$6.8 \times 10^5$
	6.52, 離水・酸臭	6.77, 正常

## リゾチームについて

リゾチームは白色・無臭の結晶性粉末の酵素です。細菌の細胞壁を溶かす溶菌作用(lysis)からリゾチーム(lisozyme; -zymeは酵素の意)と名付けられました。自然界では鶏卵の他に人の涙、唾液、鼻粘液、リンパ腺や白血球の中に存在します。植物起源ではパパイヤ、イチジク、大麦などが知られていますが、市販のリゾチームは、ほとんどが鶏卵由来です。