



GS-CR



GS-CRは、鮭・鱒のフィレや切り身の加工に最適な水産加工品用の酸化防止剤製剤です。

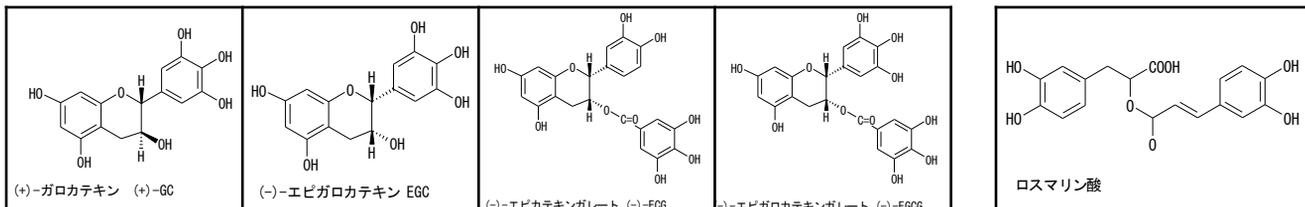
鮭や鱒などの赤色をきれいに保ち、商品価値を長時間維持することが可能です。

GS-CRの特徴

GS-CRは、鮭の色素であるアスタキサンチンの耐光性を改善するために、酸化防止剤にローズマリー抽出物と高純度チャ抽出物を用い、酸化防止剤の効果を最大限に発揮させるための有機酸をバランス良く配合することにより、製造時の肉色、保管時の変色、退色の防止、脂肪の酸化防止に強力な効果を発揮します。

〈チャ抽出物由来抗酸化成分〉

〈ローズマリー抽出物由来抗酸化成分〉



使用方法

本製剤 0.1~0.2%溶液に浸漬またはインジェクションしてご使用下さい。

◆対象品目

塩鮭(チリ銀)、その他切り身加工品

GS-CRの仕様

形状：淡褐色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：pH調整剤、酸化防止剤(チャ抽出物、ローズマリー抽出物)

※関連法規を遵守した表記をお願いします。

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

GS-CRの使用例

◆使用例 1 :チリ銀への使用例

冷凍 チリ銀鮭

↓
流水解凍

↓
3枚に下ろし(2枚のフィレーの頭部側から各3切れを0.1%GS-CRと0.5%L-アスコルビン酸Na
(以下ACS)、残り各4切れを0.1%GS-CRと0.1%A社製カテキン製剤で処理)

↓
漬け込み←20%食塩溶液中にそれぞれ0.1%GS-CR、0.1%A社製カテキン製剤、0.5%ACSで各々
7°C/1時間浸漬 浴比1:2

↓
水切り

↓
冷凍

↓
解凍

↓
観察(7°C/暗所にて保管)



- GS-CRの効果 : D+4まで大きな退色は認められず、保存開始時とほとんど変わらない状態を保持していた。
- ACSの効果 : ACSはD+3から部分的に退色が始まり、D+4になると全体的に退色が広がった。特に腹側でD+3から酸化による黄変が始まり、商品の価値を著しく低下させる結果となった。
- カテキン製剤の効果 : 比較として用いたA社製のカテキン製剤も同様に、D+3から退色が始まり、D+4で著しくなった。