



ネオPG

ネオPGは日本そば・うどん用の日持ち向上剤製剤です。
不揮発性の有機酸に殺菌効果のある醸造酢を配合しました。
pHを弱酸性側で安定させ、水分活性の低下により細菌の生育・増殖を抑えます。

ネオPGの特徴

☆ 製麺性が低下しません

一般的な練り込み用製剤は添加によりpHが下がり製麺性が低下致しますが、ネオPGは水分保持力を高めることで水回りが良くなり、製麺性の低下を改善致します

☆ 風味に影響しません

酸味酸臭の少ない有機酸を使用しております。刺激臭はありません。

☆ 色調の変化が少ない

生そばの場合、保管中に酵素の働きにより褐変が進むことがありますが、pH調整によりその変色を抑えます。

☆ 使いやすい液状です

液体タイプですので溶解する手間がありません

使用方法

最終製品に対し1.0～3.0%量のネオPGを捏水に分散し、通常の製麺行程にて作業をおこなって下さい

※中華麺には使用できません。

ネオPGの仕様

形状；無色透明液体

品質保証期間：製造日から6ヶ月

食品への表示例；醸造酢／pH調整剤 又は 醸造酢／酸味料

※関連法規を遵守した表記をお願い致します。

荷姿；20kg・バックインボックス



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



ネオPG 日持ち試験結果

I 生そば 虐待テスト (32%加水)

【条件】 <最終 2.0 % 添加、pH 5.3>

そばミックス粉	25.00 kg
ネオPG	0.66 kg
水	7.34 kg
(合計)	33.00 kg

<最終 5.0 % 添加、pH 4.8>

そばミックス粉	25.00 kg
ネオPG	1.65 kg
水	6.35 kg
(合計)	33.00 kg

【結果】 一般生菌数 (個/g)

試験区	製造 4 時間後	製造 24 時間後
コントロール(プロピレングリコール 2%)	2.7×10^4	1.7×10^6
ネオPG 2%添加 (最終製品)	5.4×10^3	9.6×10^4
ネオPG 5%添加 (最終製品)	3.1×10^2	5.3×10^2

* 上記レシピで製造した生そばの pH は 5.0 前後ですので、酸味はほとんど感じません。

II 半生そば 長期保存比較テスト (未殺菌)

【条件】

コントロール区	PG 1.8 % + エタノール製剤 2 % + ソルビット 3 % 添加
試験区	ネオPG 2 % 添加

室温 25 °C で保管しながら経時的に一般生菌数、真菌(カビ)、酵母の検査を行いました。

【結果】 ①一般生菌数 (個/g)

	1日後	10日後	30日後	60日後	90日後
PG + エタノール製剤	1.1×10^4	7.0×10^2	3.3×10^2	3.0×10^2	3.6×10^2
ネオPG添加区	5.1×10^4	1.7×10^3	7.1×10^2	8.3×10^2	5.8×10^2

②真菌(カビ) (個/g)

	1日後	10日後	30日後	60日後	90日後
PG + エタノール製剤	1.8×10^2	50	20	陰性	陰性
ネオPG添加区	30	20	10以下	陰性	陰性

③酵母 (個/g)

	1日後	10日後	30日後	60日後	90日後
PG + エタノール製剤	1.5×10^3	陰性	陰性	陰性	陰性
ネオPG添加区	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性



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