

# グリーンマイルド

漬物、特に浅漬け用のpH調整剤製剤です。

野沢菜、キュウリなど緑色系の漬物に適しています。

緑色野菜の漬物、浅漬けの変色防止、日持ち向上にご使用ください。

## グリーンマイルドの特徴

緑色の漬物、浅漬けの経時による退色を抑制します。

● pHを一定に保つ事で緑色の退色を抑制します。

漬物・浅漬け

時間経過

無添加：退色

グリーンマイルド：緑色保持

微生物の繁殖を抑制します。

野沢菜漬け試験  
検体：野沢菜浅漬け  
保管：冷蔵保管

|                     | 一般生菌数 (cfu/g)         |                       |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|
|                     | D+0                   | D+11                  |
| 無添加                 | 4.0 × 10 <sup>2</sup> | 1.3 × 10 <sup>6</sup> |
| グリーンマイルド<br>0.5%添加区 |                       | 8.4 × 10 <sup>2</sup> |

効果的に微生物の繁殖を抑制

## グリーンマイルドの使用方法

● 製品に対して0.2%~0.5%のグリーンマイルドを溶解してご使用ください。

## グリーンマイルドの仕様

形状：白色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：pH調整に使用する場合・・・pH調整剤

酸味料として使用する場合・・・酸味料

※関連法規を遵守した表記をお願いいたします。

荷姿：1kg × 10 粉末（内装：ポリ袋 外装：ダンボール）



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

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

## グリーンマイルドの機能

### 緑色保持効果

- 緑色を呈する色素クロロフィル(chlorophyll)の変色を抑制します。

クロロフィルの変色について

クロロフィル

分解要因  
光、熱、pH、酵素

フェオフィチン  
フェオフォルバイド

高pH

pHによるクロロフィルの色相イメージ

低pH

- クロロフィルは低pHであるほど分解を受けやすくなります。  
pHを適切に保つことによって緑色の変色を抑制することができます。
- グリーンマイルドはクロロフィル変色要因の内pHを調整する事により緑色保持を行います。

### 静菌効果

- pH調整と、酢酸ナトリウムを主剤とする日持ち向上剤の効果で静菌します。  
静菌について

微生物の生育pH域

|      | 下限pH域   | 至適pH域   | 上限pH域   |
|------|---------|---------|---------|
| カビ   | 約2.0    | 5.0~6.5 | 8.5     |
| 酵母   | 約3.0    | 4.0~5.0 | 8.6     |
| 一般細菌 | 5.0~5.5 | 6.0~7.0 | 8.0~9.0 |
| 大腸菌  | 4.5     | 7.0~7.5 | 9.0     |

酢酸ナトリウムの抗菌スペクトル

最小発育阻止濃度(%)

| 菌株                               | pH5.0 | pH6.0 | pH7.0 | pH8.0 |
|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Escherichia coli (グラム陰性桿菌)       | 0.125 | 2.0   | >4.0  | >4.0  |
| Staphylococcus aureus (グラム陽性球菌)  | 0.125 | 2.0   | >4.0  | >4.0  |
| Salmonella typhimurium (グラム陰性桿菌) | <0.06 | 1.0   | >4.0  | >4.0  |
| Lactobacillus brevis (乳酸桿菌)      | >4.0  | >4.0  | >4.0  |       |
| Leuconostoc mesenteroides (乳酸球菌) | 2.0   | >4.0  | >4.0  | 0.5   |
| Bacillus subtilis (グラム陽性桿菌:芽胞菌)  | <0.06 | 2.0   | >4.0  | >4.0  |
| Saccharomyces cerevisiae (酵母)    | 4.0   | >4.0  | >4.0  | 0.5   |

- 微生物の大多数はpH5.0以下の環境では生育困難です。  
グリーンマイルドはpHを5.0付近に保つ事で静菌効果を発揮します。
- 主剤である酢酸ナトリウムは酸性領域(特にpH5.0以下)で効果的に静菌効果を発揮します。



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

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