

クエン酸

Citric Acid



クエン酸はレモンに含まれる、私たちの食生活にとっても身近な有機酸です。酸味づけに使われるほか、食品の変色や酸化を防ぎ、品質を保つ働きがあります。掃除用品にも利用され、水アカを落とす成分として生活に浸透しています。

商品について

クエン酸(無水)

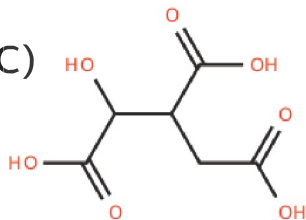
分子式：C₆H₈O₇

分子量：192.12

溶解度：590g/L(20℃)

pH：1.7 (100g/L)

荷姿：25kgbag



クエン酸(結晶)

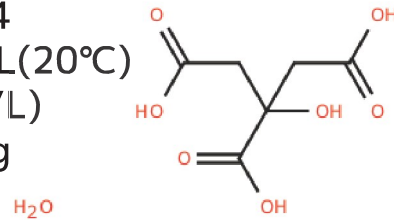
分子式：C₆H₈O₇ · H₂O

分子量：210.14

溶解度：590g/L(20℃)

pH：1.7(100g/L)

荷姿：25kg bag



クエン酸が含まれる食品

クエン酸は下記の食品に含まれます。



レモン 果汁 生 6.5g/100g 梅干し 塩漬け 3.4g/100g ドライトマト 3.2g/100g

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より

クエン酸の用途

用途

クエン酸は食品業界にて幅広く使用されております。

- ・酸味料として爽やかな酸味を付与し、飲料・菓子などで風味改善
- ・pH調整剤として微生物増殖を抑え、保存性向上

食品にクエン酸を使用した場合の表示例

食品に使用する場合の表示例

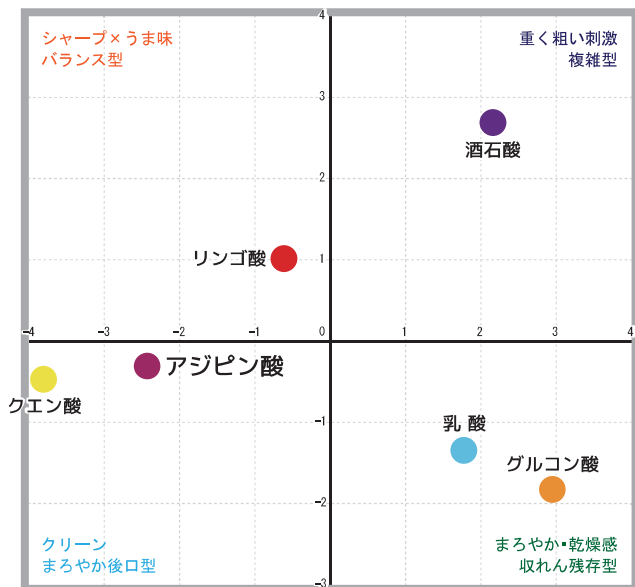
「酸味料」、「水素イオン濃度調整剤(pH調整剤)」、
「膨張剤(膨脹剤、ベーキングパウダー、ふくらし粉)」
又は物質名「クエン酸」

三洋ライフマテリアルの有機酸

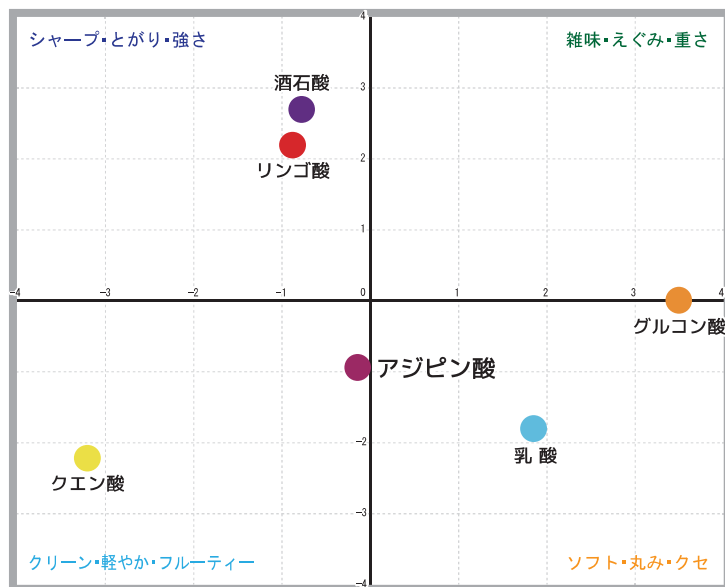
酸味だけではない、有機酸の個性

専門家パネルが「酸味以外の呈味・口中感覚を評価。酸ごとに異なる味わいの広がりをも明らかにしました。

《 呈味プロファイルのポジショニング 》



《 印象語のポジショニング 》



官能評価 (50mM 水溶液) | 専門家パネル6名 | 分析: 味香研究所

各酸の「酸味以外」の特徴

アジピン酸

ニュートラル型

雑味（えぐみ・乾燥感・金属味）が最低でクリーン。塩味・うま味のセイボリー感とやや長い後味を持ち、突出する印象語がない＝風味を乗せる下地。

クエン酸

クリーン短キレ型

後味を残さずすっきり切れる（残存感・複雑さが最小）。印象語はクリーンが全員一致、フルーティーは選択数4人/6人で6種中最多。澄んだ単純な酸。

グルコン酸

ソフト収れん型

塩味・うま味・苦味はなく、口当たりはソフト。乾燥感と収れん感が口中に長く残る二面性を持つ。

リンゴ酸

うま味+微雑味型

うま味感がある一方、金属味・えぐみもやや伴う。シャープさは強めの中庸タイプ。

酒石酸

重く荒い複雑型

苦味・えぐみ・収れん・複雑さがいずれも最上位。際立って低い項目がなく、強く粗い。

乳酸

ソフト+強い後味型

先味は柔らかいが渋味・収れん・後味が強く長い。

味わいの特徴から選ぶ、三洋ライフマテリアルの有機酸

Adipic Acid アジピン酸 ニュートラル型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
--	---

Citric Acid クエン酸 クリーン短キレ型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
--	---

Gluconic Acid グルコン酸 ソフト収れん型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
--	---

Malic Acid リンゴ酸 うま味様+微雑味型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
--	---

Tartaric Acid 酒石酸 重く粗い複雑型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
--	---

Lactic Acid 乳酸 ソフト+強い後味型	酸味の強さ ★★★★★ うま味様 ★★★★★ 収れん感 ★★★★★
---------------------------------------	---

★は6酸間の相対比較（各項目の最小～最大を1～5で表示）

アジピン酸以外の有機酸についても、お気軽にご相談ください

