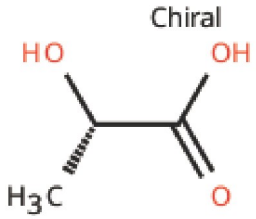
乳酸
Lactic Acid



乳酸は身近な発酵食品に含まれる天然由来の有機酸です。
味持続性が長く酸味付けやpH調整、保存性向上など広く利用されます。

商品について

L-乳酸 50% / 88% / 90%
分子式：$C_3H_6O_3$
分子量：90.08
pH：2.8(10g/L)
荷姿：20kgBIB



乳酸が含まれる食品

乳酸は下記の食品に含まれます。



乳酸菌飲料　殺菌乳製品　1.2g/100g



ぶた　生ハム　促成　1.1g/100g



プロセスチーズ　1.1g/100g

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より

乳酸の用途

用途
・菓子、漬物などの風味付け
・ジュースやソース、調味料の酸度調整
・ハムやソーセージなど加工肉の微生物抑制

食品に乳酸を使用した場合の表示例

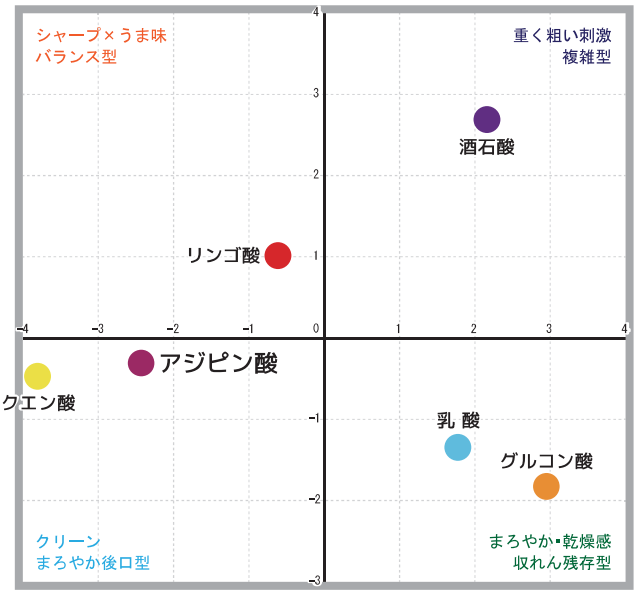
食品に使用する場合の表示例
「酸味料」、「水素イオン濃度調整剤(pH調整剤)」
又は物質名「乳酸」

三洋ライフマテリアルの有機酸

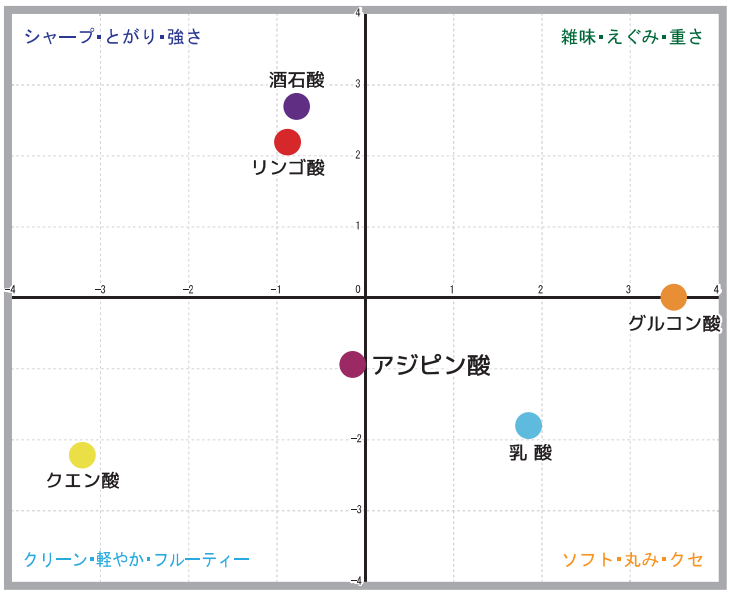
酸味だけではない、有機酸の個性

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：味香り研究所

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

	酸味の強さ	うま味様	収れん感
Adipic Acid アジピン酸（ニュートラル型）	★★☆☆☆	★★★★★	★★☆☆☆
Citric Acid クエン酸（クリーン短キレ型）	★★★★★	★★★☆☆	★☆☆☆☆
Gluconic Acid グルコン酸（ソフト収れん型）	★☆☆☆☆	★☆☆☆☆	★★★★☆
Malic Acid リンゴ酸（うま味様＋微雑味型）	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆
Tartaric Acid 酒石酸（重く粗い複雑型）	★★★★★	★★☆☆☆	★★★★★
Lactic Acid 乳 酸（ソフト＋強い後味型）	★★☆☆☆	★★★☆☆	★★★★★

★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

Sanyo Trading Group
三洋ライフマテリアル株式会社

フードサイエンス事業部
TEL.03-3518-2192

〒101-0052　東京都千代田区神田小川町 2-2 センタークレストビル 8F
https://sanyo-lifematerial.co.jp/

お問い合わせ
フォームはこちら