

55

7772

870187

日 本 复合食品添加剂配方集

周 骏 山 编 译

无 锡 市 氨 基 酸 研 究 所
科 技 情 报 室

前 言

日本是国际上生产复合食品添加剂技术先进的国家。为了引进、消化、吸收日本的复合食品添加剂技术，编译者根据日本食品科学社出版的《食品添加剂便览》1985年版编译了《日本复合食品添加剂配方集》。

本配方集包括调味剂、甜味剂、品质改良剂、乳化剂、稳定剂、增稠剂、强化剂、保藏剂、杀菌剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶凝剂、碱水剂和其他食品添加剂，共有当前日本市场（包括超级市场）上销售的1333个品种。

本配方集内容新颖、实用性强，适合于轻工食品、精细化工行业的城乡企业、科研单位、大专院校和广大食品科技工作者参考使用；图书馆、情报资料室也可收藏，作为星火技术的参考资料。

本配方集使用下列符号

MSG : L-谷氨酸—钠
IMP : 5'-肌苷酸钠
GMP : 5'-鸟苷酸钠
HVP : 植物水解蛋白
HAP : 动物水解蛋白
GFE : 甘油脂肪酸酯
SFE : 蔗糖脂肪酸酯
SOF : 山梨醇酐脂肪酸酯
GDL : 葡萄糖- δ -内酯
CMC : 羧甲基纤维素钠
PGA : 丙二醇海藻酸酯
PG : 丙二醇
VA : 维生素A
VB₁ : 盐酸硫胺
VB₂ : 核黄素
VC : L-抗坏血酸
VD₃ : 胆骨化醇
BHT : 丁基化羟基甲苯
Na₂S₂O₄ : 硫酸钠(保险粉)
Na₄P₂O₇ : 焦磷酸钠(无水)
NaPO₃ : 偏磷酸钠

编 译 者

1987.6.

目 录

前 言	
一 调味剂	1
二 甜味剂	3 2
三 品质改良剂	5 3
四 乳化剂、稳定剂、增稠剂	8 9
五 强化剂	9 9
六 保藏剂、杀菌剂	103
七 抗氧化剂	115
八 漂白剂	120
九 膨松剂	123
十 胶凝剂	130
十一 碱水剂	134
十二 其他食品添加剂	138
生产者名单	157

一、调 味 剂

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
グイミ No 1	粉末	MSG 45, 5'-核苷酸钠 3, 天然调味料 52	1
天 明	液体	酒精 15, 盐分 2.25, 全提汁 5.72	1
グルカット	粉末	5'-核苷酸钠 1.3, 天然调味料 71.7, L-天冬氨酸钠 7, 丙氨酸 5, 琥珀酸钠 12, 苹果酸 3	1
味ミックス AKS	粉末	MSG 35, 5'-核苷酸钠 2, 天然调味料 50, 甘氨酸 8, 琥珀酸二钠 3, 苹果酸 2	2
プレスハム用 ミックス①	粉末	MSG 7.3, 天然调味料 26, 琥珀酸二钠 1.2, 混合香辛料 60.5, 山梨酸钾 4, 葡萄糖酸-δ-内酯 2.3	3
ウインナー用 ミックス②	粉末	MSG 35, 天然调味料 1, 混合香辛料 42.2, 山梨酸钾 0.73, 多磷酸钠 6.7, 多磷酸钾 5.5, 偏磷酸钠 5.3, 焦磷酸氢钠 3.5	3
ソーセージ用 ミックス③	粉末	MSG 22.3, 天然调味料 0.9, 混合香辛料 5.5, 山梨酸钾 5.2, 无水焦磷酸氢钠 2.8, 多磷酸钠 5.2, 多磷酸钾 9.8, 偏磷酸钠 2.8	3

① 模压火腿用

② 葡萄酒用

③ 香肠用

- 1 -

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
ホルモン用 ミックス④	粉末	MS 36, 5'-核苷酸钠 2.4, 琥珀酸二钠 0.6・L-天冬氨酸 钠 4・丙氨酸 1.6・混合香 辛料 4.6	3
烧肉用 ミックス	粉末	MS 30, 5'-核苷酸钠 0.8, 天然调味料 0.7・琥珀酸二钠 0.2・L-天冬氨酸钠 4・丙 氨酸 3・混合香辛料 6.1	3
シューマイ用 ミックス⑤	粉末	MSG 42, 5'-核苷酸钠 3・ 天然调味料 1.8・琥珀酸二钠 1.6・L-天冬氨酸钠 0.8・ 丙氨酸 0.8・混合香辛料 3.4	3
ハンバーグ用 ミックス⑥	粉末	MSG 15・天然调味料 7.8, 琥珀酸二钠 0.3・L-天冬氨酸 钠 0.8・丙氨酸 0.6・混合 香辛料 5.0・无水焦磷酸钠 7.3・聚磷酸钠 8.9・偏磷酸 钠 5・焦磷酸氢钠 3.8	3
ギョーザ用 ミックス	粉末	MSG 38.7・5'-核苷酸钠 2.8・天然调味料 1.7・琥珀 酸二钠 1.5・L-天冬氨酸钠 0.8・混合香辛料 38.7	3
ミタス	颗粒	MSG 88, 5'-核苷酸钠 8・ 柠檬酸 4	4
スーパー 04	结晶	MSG 9.6, 5'-核苷酸钙 4	4

④ 五脏串用

⑤ 烧卖用

⑥ 汉堡牛肉饼用

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
エキストラート M	漿 状	MSG 27・5'-核苷酸鈉 2, HAP 70・琥珀酸二鈉 1	4
エキストラート 顆 粒	顆 粒	MSG 41・5'-核苷酸鈉 2, HAP 56・琥珀酸二鈉 1	4
ブレンド A1	粉 末	MSG 57・5'-核苷酸鈣 3, HVP 24・HAP 10・碳酸鈣 3・琥珀酸二鈉 3	4
ブレンド A5	粉 末	MSG 50・HVP 35・HAP 14・琥珀酸二鈉 1	4
ブレンド A6	粉 末	MSG 58・HVP 41・琥珀酸 二鈉 1	4
ブレンド A9	漿 状	MSG 31.3, HAP 68.4・ 琥珀酸二鈉 0.3	4
G1mp 02	結 晶 粉 末	MSG 98, 5'-核苷酸鈣 1・ GMP 1	4
「味の素」一般用	結 晶	MSG 98.5・5'-核苷酸鈉 1.5	5
ハイミー	結 晶	MSG 92, 5'-核苷酸鈉 8	5
アジシオ	結 晶	MSG 10, 食塩 90 (本品名 为“鲜味盐”)	5
デラックス アジシオ	結 晶	MSG 14.7・IMP 0.3・食 塩 85 (本品名为“上等鲜味 盐”)	5
味の素 WP	結 晶	IMP 50, GMP 50	5
味の素プラス WF-2	結 晶	味精 98, IMP 1, GMP 1	5

商 品 名	性状	成 份 (%)	生 产 者
味の素プラス WF-5	結 晶	味精 95 ・ IMP 2.5 ・ GMP 2.5	5
プロアミ GHF	顆 粒	味精 26 ・ IMP 0.8 ・ 天然 調味料 67.9 ・ GMP 0.8 ・ 琥珀酸一鈉 1.5 ・ 檸檬酸 鈉 3.	5
プロアミ GTF	顆 粒	味精 31 , 天然調味料 57.5 , 琥珀酸二鈉 1.5 ・ 甘氨酸 5 , d - 酒石酸 4 ・ DL - 蛋氨酸 2	5
アミリッチ AR	粉 末	总氮 7.6 ・ 氯化物 31.5 ・ pH 5.6	5
アミリッチ GBR	顆 粒	MSG 38 ・ 天然調味料 61.8 , 琥珀酸鈉 0.2	5
アミリッチ GCR	顆 粒	总氮 6.9 ・ 氯化物 28 ・ pH 6.2	5
アミリッチ GNR	顆 粒	总氮 5.9 ・ 氯化物 35.5 ・ pH 6	5
酵母エキス N2 1	粉 末	总氮 8 ・ 氯化物 20.5 ・ pH 5.5	5
酵母エキス N2 2	粉 末	总氮 4.7 ・ 氯化物 25 ・ pH 5.6	5
ねり味マイルド	顆 粒	MSG 47.5 ・ IMP 2.5 ・ 天然調味料 49 ・ 琥珀酸二鈉 1	5

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
ねり味 S	顆粒	MSG 47・IMP 6,天然調味料 21・琥珀酸一鈉 2・甘氨酸 4・氯化鈣 2・碳酸鈣 9・磷酸二氫鉀 6・无水磷酸氫二鈉 3	5
ねり味 K	顆粒	MSG 59・IMP 7・天然調味料 16・琥珀酸一鈉 2.5・甘氨酸 6・氯化鈣 1・碳酸鈣 5・磷酸二氫鉀 2・无水磷酸氫二鈉 1.5	5
ねり味 SV	顆粒	MSG 43・IMP 8・天然調味料 27.2・琥珀酸一鈉 0.3・甘氨酸 3.5・氯化鈣 2・碳酸鈣 9・磷酸二氫鉀 4・无水磷酸氫二鈉 3	5
ねり味 KV	顆粒	MSG 56・IMP 8・天然調味料 23.9・琥珀酸一鈉 0.8・甘氨酸 2.8・氯化鈣 1・碳酸鈣 4・磷酸二氫鉀 2・磷酸氫二鈉 (无水) 1.5	5
新ねり味	顆粒	MSG 56,IMP 8・天然調味料 19.8・琥珀酸一鈉 0.2,甘氨酸 8・氯化鈣 1・富马酸一鈉 3・碳酸鈣 4	5

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
アジメート粉末	粉末	MSG 1・IMP 2.5・天然調味料 55・琥珀酸 1・柠檬酸钠 10・L-天冬氨酸钠 0.5・丙氨酸 5・L-赖氨酸・HCl 1・富马酸 2・乳酸钙 6・D-山梨酸 1・磷酸氢二钾 6・DL-蛋氨酸 1・d-酒石酸钠 4・无水碳酸钙 4	5
アジメート顆粒	顆粒	MSG 25.8・IMP 1.9・天然調味料 41.3・琥珀酸 0.7・柠檬酸钠 7.5・L-天冬氨酸钠 0.4・丙氨酸 3.8・L-赖氨酸・HCl 0.7・乳酸钙 4.5・富马酸 1.5・D-山梨酸 0.7・磷酸氢二钾 4.5・DL-蛋氨酸 0.7・d-酒石酸氢钾 3・碳酸钾(无水) 3	5
アジメート J-1	粉末	总氮 5.6・氯化物 19・pH 5.6	5
調味ベース KT	粉末	MSG 28・天然調味料 64・甘氨酸 5・琥珀酸一钠 2.5・富马酸一钠 0.5	5
調味ベース KE	粉末	IMP 3・天然調味料 55.2・DL-蛋氨酸 0.4・富马酸 5・丙氨酸 36・L-赖氨酸・HCl 0.4	5

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
调味ベース K110 液	液体	总氮 2 , 氯化物 12 , pH 5.5	5
アジエキス B-1	糊状	总氮 2.4 • 氯化物 9.5 • pH 5.8	5
アジエキス P-10	糊状	总氮 2.2 • 氯化物 11.8 • pH 6.5	5
ビーフrend	糊状	总氮 3.6 • 氯化物 15 • pH 5.8	5
エーフ アイ・セブン	粉末	MSG 90 • IMP 7 • 天然调 味料 3	5
新複合調味料	结晶	MSG 96 • IMP 1.1 , GMP 1.1 • 乳酸钠 1.8	5
新複合調味料	结晶	MSG 94.8 • IMP 1.1 , GMP 1.1 • 酒石酸二钠 3	5
イノシックス K	粉末	MSG 45 , 天然调味料 15.5 , GMP 10 • 葡萄糖 10 • 天然 甘味料 5 • 食盐 2 • 牛肉浸汁 0.5 , 琥珀酸钠 12	6
イノシックス O	粉末	MSG 40 , 天然调味料 11.5 , 牡蛎粉 15 • GMP 10 • 葡萄 糖 8 • 天然甜味料 4 • 食盐 1.5 • 琥珀酸钠 10	6
イノシックス T	粉末	天然调味料 12 • 香草粉 45 , 丙氨酸 15 • GMP 10 • 琥珀 酸钠 10 • 粉末酱油 8	6

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
チキンパウダー	粉末	食盐 13・粗蛋白 16・总氮 2.5	7
ビーフパウダー No 2	粉末	食盐 17・粗蛋白 30・总氮 4.5	7
ホタテガイ パウダー	粉末	食盐 18・粗蛋白 16・总氮 5.0	7
ポークパウダー No 2	粉末	食盐 20・粗蛋白 52・总氮 8.3	7
味 栄	液体	食盐 3・氨基氮 0.6・乙醇量 10・浸汁量 50・糖分 40	8
鰹香味	液体	酒精 5.5・脂肪 5.54・水分 38.63・纯酸度 0.13ml・ 氨基酸度 0.2ml	8
味 蘭 (あじらん)	液体	MSG 3・柠檬酸 1, 天然物 96	10
アジコック	粉末	MSG 25・琥珀酸二钠 1・醋酸钠 20・天然物 54	10
アジコック PW	粉末	MSG 4.8・5'-核苷酸钠 1.1・天然调味料 94.03, 琥珀酸二钠 0.07	10
アジコック ホワイト	粉末	MSG 25・琥珀酸二钠 1・醋酸钠 20・天然物 54	10

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
アジゴールド	顆粒	MSG 25・IMP 0.5・天然調味料 66.2・GMP 0.5・L-天冬氨酸钠 1・丙氨酸 2・DL-蛋氨酸 0.2・L-缬氨酸 0.6・L-异亮氨酸 0.5・L-赖氨酸・HCl 0.5・琥珀酸钠 1・柠檬酸钠 1	10
楚漬の素	粉末	MSG 12.9・糖精钠 3.24・富马酸 1.94・焦明矾 3.88・NaPO ₃ 2.19・甘氨酸 3.68・无水醋酸钠 2.59・柠檬酸钠 2.71・天然物 66.87	10
全糖东京风 べったら漬の素	粉末	MSG 9.87・NaPO ₃ 2.79・苹果酸 1.93・褐藻酸钠 0.33・纤维素乙醇酸钠 17.8・无水醋酸钠 3.95・乙二醇褐藻酸酯 9.21・天然物 53.72	10
东京风べったら 漬の素	粉末	NaPO ₃ 2.79・苹果酸 2.23・甘氨酸 5.59・无水醋酸钠 2.79・琥珀酸二钠 0.56・糖精钠 6.70・丙二醇褐藻酸酯 2.38・褐藻酸钠 7.09・纤维素乙醇酸钠 17.55・天然物 35.56・MSG 16.76	10
リンゴ酸ソーダ S	粉末	苹果酸钠 82	11

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
ダイヤ ミックス S.	粉末	MSG 40, 5'-核苷酸钠 0.1, 天然调味料 31.9 醋酸钠 26, 琥珀酸钠 2	12
PG-A	粉末	MSG 30, 5'-核苷酸钠 0.1, 天然调味料 63.9, L-天冬 氨酸钠 3, 丙氨酸 3	12
PG-G2	粉末	MSG 40, 天然调味料 38, 丙氨酸 1, 无水醋酸钠 26	12
ウマミエキス	粉末	MSG 30, 天然调味料 65, 醋酸钠 5	12
ミック	粉末	MSG 89.8, IMP 4, GMP 4, 琥珀酸二钠 0.2, L- 天冬氨酸钠 2	13
キーパー	粉末	MSG 98, IMP 1, GMP 1	13
Maggi HPP	粉末	天然调味料 100	13
AM 协和	粉末	MSG 30, L-天冬氨酸钠 4, 丙氨酸 8, 其他 58 (HVP)	13
CM 协和	粉末	MSG 20, 5'-核苷酸钠 3, 琥珀酸二钠 2, 其他 75 (HAP)	13
酵母エキス (协 和)		天然调味料 100 (天然酿造 调味料)	13
テイスター S・H	液体	天然调味料 100 (天然酿造 调味料)	13
锦味	液体	天然调味料 100 (天然酿造 调味料)	13

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
クロート	液体	天然調味料100 (天然醸造調味料)	13
ハイクック	粉末 液体	天然調味料100	13
清湯スープ	液体	猪蹄・骨・鸡骨・蔬菜等100	13
协和の だしカツオ	粉末	精制盐・MSG・木鱼・精制糖・调味汁・5'-核苷酸钠・海带	13
Wmp 协和 2 % 散	粉末	MSG 98, IMP 1, GMP 1	13
Wmp 协和 5 % 散	粉末	MSG 95, IMP 2.5, GMP 2.5	13
フラバー	液体	天然物100	13
味路	液体	天然物100	13
浜味-P	粉末	水分2.4・食盐11.8・总氮5.2	13
アジパワー-S	糊状	动植物蛋白质54, 总氮4.4, 食盐13.5	13
フィッシュエ イドK	糊状	天然調味料100 (鱼贝汁調味料)	13
ホンテースト	糊状	天然調味料100 (鱼贝汁調味料)	13
アジマスF-1	颗粒	MSG 45, 琥珀酸二钠1.5・动植物性氨基酸等53.5	14

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
アジマス S	顆 粒	MSG 70, 5'-核苷酸鈉 3, 琥珀酸二鈉 1.5・动植物性氨 基酸等 25.5	14
FS-T	粉 末	MSG 43, 琥珀酸二鈉 0.5, 醋 酸 鈉 1.8・动植物性氨基酸 提取物等 38.5	14
FS-S	粉 末	MSG 50・琥珀酸二鈉 0.5, 醋 酸 鈉 8・动植物蛋白抽出汁 12.5・动植物性氨基酸提出 物等 29	14
FS-K	粉 末	MSG 56, 5'-核苷酸鈉 3・ 琥珀酸二鈉 2.5, 动植物蛋白 抽出汁 38.5	14
アミノサン	液 体	总氮 > 3・食盐 1.9 (注: HAP)	15
アミノサン パウダー	粉 末	水份 < 4・食盐 < 4.5・总氮 > 7.3 (注: HAP)	15
アミノサン パウダー S L	粉 末	水份 < 4・食盐 < 1.3・总氮 > 10 (注: HAP)	15
パウダー S L-D	粉 末	天然物 100 (注: HAP)	15
アミノサン V-2	液 体	总氮 > 2.2・食盐 < 12 (注: HVP)	15
アミノサン V-3	液 体	总氮 > 3・食盐 1.9 (注: HVP)	15

商 品 名	性 状	成 份 (%)	生 产 者
アミノサンV-5	液体	总氮>2.5・食盐19 (注:HVP)	15
アミノサン パウダーV-5	粉末	水份<4・食盐<40・总氮 >4.7【注:HVP】	15
アミノサン パウダーV-6	粉末	天然调味料70・其他天然物 30【注:HVP】	15
チキンパウダー	粉末	水份<6・食盐<5・总氮> 3.5(HAP)	15
ビーフパウダー	粉末	水份<6・食盐<12・总氮 >3 (HAP)	15
ポークパウダー	粉末	水份<6・食盐<9.5・总氮 >8 (HAP)	15
昆布エキス	〃	水份9.5・蛋白质9・总糖3, 食盐22.5	16
鰹エキス№4	〃	水份5・蛋白质18.5・总糖 51・粗脂肪3・食盐6.5・ 酒精11	16
椎茸エキス	〃	水份3.5・蛋白质11・总糖 60・食盐20.5	16
ほたて貝エキス	〃	水份3.5・蛋白质9.5・总 糖58・食盐24	16
かにエキス	〃	水份4.5・蛋白质21・总糖 50・食盐23	16
ビーフ调味料	〃	水份3・蛋白质26・总糖 35・粗脂肪3・食盐24.5	16