

アルカリ活性酵素
コスモバック
(COSMOBAC)

BIOTEC TRADE

BIOTEC TRADE

<http://www.bio-tec.jp/>

コスモバック資料

コスモバックには大量のレシチンを含有しています。

レシチンとはご存知の通り化学的には、ホスファチルコリンを意味しますが、商業的には、リン脂質を高濃度に含む商品を意味します。

コスモバックは大豆と米糖を主原料とし、特殊アルカリ発酵法にて得られたものである為、次の様な物質を含んでいる。

- | | | |
|---|------------------------|--------|
| ① | リン脂質 (ホスファチルコリン | 約 30% |
| ② | リン脂質 (ホスファチルコリン イノシトール | 約 20% |
| ③ | リノール酸又はリノレン酸 | 約62.4% |

【特徴】:

- ① 薬用作用、生理作用→ 血中コレステロールの排泄
- ② 高脂肪食又は高コレステロール食による肝脂肪蓄積を防止し、肝細胞変質を防ぐ効果があり、肝臓に増量した脂肪を除去する速度を推進する。
- ③ コスモバックは又脂肪の吸収を促進する作用を持つ。又皮膚脂肪の減少している乾せん患者に投与すると皮膚脂肪が顕著に増加する。或いは細胞膜の形成機能がある。

リン脂質は膜成分として広く生体に存在していることから、皮膚、粘膜からの物質の吸収に役立つ。

脂肪は消化吸収の過程で胆汁酸塩、リン脂質による混合ミセルとなることから、コスモバックは脂肪の吸収を推進する。

コスモバックの効用

血液中の酸素と栄養素が化学反応を起こすことにより、体内でエネルギーが生み出されます。その際に活性酸素を発生し、血液中の悪玉コレステロールを酸化して動脈壁に沈着させたり、不飽和脂肪酸を酸化して過酸化脂質へ推進させたり、または発癌物質を生成したりします。コスモバックはこの活性酸素の働きを押さえる抗酸化作用をもっています。ですからコスモバックは、若々しい健康な体を維持するのに不可欠な要素として、また各細胞に対する補酵素的な役目を持ちかつその活性化を促す役割を果たすものとして、高く評価されています。

薬でなくまた即効性もありますが、以上のように健康維持のためコスモバックを毎日飲み続けることが大切なのです。

飲み方 : コスモバック10～20ccを、水で2倍に薄めた(20～40cc)ものを、毎日朝食前或いは、夜床につく直前にお飲み下さい。

健康維持、ダイエット、便秘の解消、二日酔い防止、血液のアルカリ化、排尿の促進、減塩効果、コレステロール、脂肪等の分解・除去等にお役に立ちます。

コスモバックの抗菌性についての実験

<実験者> 大阪大学薬学部

<目的> コスモバック 40%aq の抗菌性を調べる。

<実験> 培地：ハートインフュージョン寒天培地（ニッスイ）

培養温度：30℃

培養日数：3日及び5日

被験菌：①Staphylococcus aureus 209p（黄色ブドウ球菌）

②Echerichia coli K12（大腸菌）

③Pseudomonas aeruginosa ATCC 23268（緑膿菌）

④Bacillus subtilis 60015（枯草菌）

方法：培地調整の際、精製水のかわりにコスモバック 40%aq を用い、滅菌後プレートを作成。対照には培地を精製水を用い作成し、さらに Koll 及び HCL を用いて pH9.7 に調整したものを用いた。（サンプル培地の pH とあわせた）プレート上に上記4種の菌株を塗布し培養後の発育を観察した。

	3日後		5日後	
	コスモバック	Blank	コスモバック	Blank
①S.aureus	—	++	—	++
②E.coli	—	+	—	++
③P.aeruginosa	—	++	—	++
④B.sub	—	++	—	++

<結果>

- コロニーが形成されていない。
- + 画線した半分程度コロニーが形成したもの。
- ++ 画線した所全部にコロニーができたもの。

以上

コスモバックの生肉の鮮度保持及び加工業の利用

1. 現在、米国西海岸地区の一部生肉業者が、肉のストラバイトを防ぐために利用している。
2. 北海道・東北地区での一部業者が、スライスした牛肉のストラバイト防止に利用したり、一部牛肉の加工等で防腐剤の代わりに使用している。
3. 某大手ハムメーカーは既にテストに入り、コスモバックの持つ酸化防止・老化防止の働きを使用し、出来るだけ化学品の使用を少なくする方法を研究している。
コスモバックを使うことで発色剤等も使用を中止している。
4. 九州地区の某農協では既に焼き鳥等の鮮度保持等に使用し、好評である。
5. 焼き肉レストラン等ではコスモバックの使用により、鉄板・金網等に肉が焼き付かず、焦げを防ぐ効果を確認し、一部使用を開始している。
6. コスモバックの保湿効果を利用したフライ・揚げ物への利用も最近増加している。
7. ドレッシング及び焼き肉のタレ等へのコスモバックの添加により、酸化防止及び味が非常にまろやかになると好評です。

以上

コスモバック使用による食用油の鮮度保持及び酸化防止について

「コスモバック」が、強力な酸化防止効果及び金属キレート効果（Metal chelating agent）を持つために、食用油の鮮度保持及び酸化防止にご利用戴けます。

この効果は、「コスモバック」があらゆる金属イオン及びカルシウムイオン等を封鎖し、酸化を防ぐことで油の寿命を延ばす事が可能となります。また、「コスモバック」は耐熱性が約300℃であるため、揚げ物等の高温の油にも効果を発揮致します。

通常、水と油は比喩に用いられるごとく混合しないものですが、「コスモバック」を添加することにより、「コスモバック」の持つ乳化作用によって、水と油をまぜることができます。

使用法：新しい油に、容量比で1～2%のコスモバックを添加し、加温して使用する。

効果：油の寿命が3～4倍に長持ちします。

注意：使用済の既に酸化した古い油の酸化防止にはご使用になれません。

以 上

コスモバックについて

「コスモバック」は無農薬栽培された大豆・玄米を原料に、特殊アルカリ発酵法を用いて抽出されたアルカリ活性酵素である。現在世界中で販売されている酵素はすべて酸性酵素である。そのため用途に限界があり、また耐熱性も60～70℃が限界である。しかし、本アルカリ酵素の耐熱性は280～300℃と非常に高く、pH特性もpH4～12の領域で幅広く使用できる利点を持つ。保存期間も10年経過しても異常はなく、また素材が全て天然であるため、一般食品として認定を受けている。

最近健康食品としてレシチンの生理作用が脚光を浴びており、特にリン脂質の主要成分であるホスファチジルコリン（PC）の濃度を段階的に高めた、高純度レシチンの分野が世界中で有望視されている。また当「コスモバック」には他のレシチンには含まれていない生理活性の高いリノール酸・リノレン酸を多量（62.4%）に含んでいることが特徴である。

レシチンの薬理効果の主なもの、まずコレステロールの排泄作用・脂肪肝の予防・脂肪吸収促進作用など脂質代謝に関係するものである。昨今日本人の食生活の欧米化による動物性脂肪の採り過ぎが、動脈硬化やコレステロールの増加となって現れており、その対策として不飽和脂肪酸（レシチン）を多く含むレシチンの摂取が国際シンポジウム等で指摘されている。動脈硬化症、脂肪肝、糖尿病等に有効であり、また脂肪や脂溶性ビタミンの吸収を促進する作用もある。同時にPCが神経性の病気に効果があり、脳の機能の増強や老化を防止することがなども発表され、健康食品としての商品化に拍車がかかる事が予想され、さらには高純度（PC）レシチンの出現により医薬品・食品・化粧品への高度利用が今後さらに活発になると思われる。

現在レシチンは、卵黄と大豆からの抽出により作られている。一般に流通している卵黄から抽出されたものは、保存及び臭いの問題があるので、防腐剤・酸化防止剤を添加した上大量の増量剤を混入して顆粒状にしている。このため、最も重要な素性であるレシチンの含有量が著しく少量となっており、高純度のレシチンとは言えない状況である。

一方大豆レシチンの場合は、保存のための防腐剤・酸化防止剤の添加が不必要なため、高純度レシチン100%である。さらに、生理活性に必要なリノレン酸・リノール酸等が大量に含まれており、大変優れた製品となっている。

商品開発の手引き

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1. 全ての食品の酸化防止・腐敗防止 | 11. アルコール分解（二日酔い防止） |
| 2. 天麩羅等揚げ物類の酸化防止 | 12. 防腐剤等の代替 |
| 3. 減塩効果 | 13. 虫さされ等のかゆみ止め |
| 4. 水の腐敗防止 | 14. 火傷等への効果 |
| 5. 口臭等の脱臭 | 15. 酸素風呂への使用 |
| 6. ダイエット | 16. 保湿性の維持 |
| 7. 殺菌作用 | 17. 着物等のシミ抜き |
| 8. 野菜等の灰汁抜き | 18. 便通の改善、排泄物等の脱臭 |
| 9. 煮物等への砂糖添加量の低減（半減） | 19. 洗剤等の助剤 |
| 10. 健康飲料 | 20. 染料・印刷インキの固定 |

酵素のおいしい働き

酵素は、医薬をはじめ食文化まで、日常生活では飛躍的に活用されて参りました。品質向上剤「コスモバック」は、純植物性酵素を強力な活性度に安定性を加えて完成された総合活性酵素です。利用範囲も広く、特に製菓行程・食品加工・健康素では数々の成果と絶賛を受けることになりました。「コスモバック」はこれまでの活性酵素剤で得られなかった耐熱性（280度）にすぐれ、高熱に強いのが最大の特徴です。また、濃縮液状ですから加工に最適の強力な酵素です。「コスモバック」は、植物性穀物100%より抽出した酵素で、不純物は一切含まず、完全無公害で、効力は長寿命、国内では唯一（最初）の好アルカリ性酵素です。

コスモバックについて

商品名	: コスモバック
一般名	: 植物性酵素
PH	: 9.1
耐熱性	: 280℃
LD-50	: マウス経口投与 6,192 mg/kg

それでは、良い酵素とは？現在、多くの酵素商品が市場にあふれていますが、次のテーマを克服しているものは極めて少ないのが現状です。

- ×酵素は熱に弱く（60℃以上の熱処理で死滅）、紫外線に弱い。
- ×酵素源に阻害物質が混じると、活性の低下をきたすか、または死滅する。
- ×水などに一定時間以上入れると活性がなくなる。
- ×酵素同士の抗争（争い）がある。

「コスモバック」は、好アルカリ性酵母の働きにより、これらの問題を完全に克服し動物や人間による細密な実験にも合格し、280℃の高熱に耐えかつ、PH3の強酸からPH13の強アルカリまで広範囲に活性効果を持ち、すぐれた特性がある酵素です。また健康素では体内酵素の働き促進に、補酵素として重要な役割を持ちます。「コスモバック」は、応用範囲の広い品質向上剤であり、同時に浸透剤・消泡剤・起泡剤・粘度調整剤・湿潤剤としての作用をもっている。それ自体栄養価が高く、和菓子・洋菓子・パン・食品に使用すると次のような特有の風味と品位を与える。

①呈味向上作用 ②鮮度保持作用（老化防止）③乳化作用 ④界面活性作用 ⑤澱粉の糊化促進作用 ⑥粘度低下作用 ⑦栄養と薬理作用 ⑧制菌作用 ⑨酸化防止作用 ⑩離型作用等、広範囲に高い性能と効果があります。

「コスモバック」の和菓子・洋菓子・パン・食品への利用とその効果

「コスモバック」は応用範囲の広い総合品質向上剤であり、「コスモバック」(酵素)自体栄養価が高く、また和菓子・洋菓子・パン・食品に使用すると特有の風味と品位を与える。総合呈味向上剤として高い性能を持っている。

乳化作用_____界面活性効果

「コスモバック」は、その分子中に親水基と新油基をバランスよく含んでいる優れた乳化剤である。通常、親水性乳化剤として、水中油滴型の乳化に使用される。

酸化防止作用_____品質保持効果

油脂、ビタミンAなどの酸化を防止する作用をもつ天然物で、トコフェロールとの併用により、その効果が相乗される。

浄化作用_____持味品質正常化効果

「コスモバック」は水を純粋・純ミネラルウォーターへ改質するため、材料の持味をすなおに引き出せます。

老化防止作用_____鮮度保持効果

「コスモバック」は保水性に優れているため、和菓子・洋菓子・パン・食品などの乾燥を防止し、老化を防止する。

澱粉の糊化促進作用_____硬化防止効果(固化防止)

「コスモバック」は、地上澱粉、特に小麦澱粉の糊化を著しく促進する。軟化保持。

殺菌作用_____製品日時向上・衛生面向上効果(器具浄化等も)

「コスモバック」の強い生命力により、カビ・腐敗・酵母菌等の発生を制することができる。

粘土低下作用_____粘度安定効果

チョコレートの場合にもよく知られているように、他の菓子食品用乳化剤では認められないすぐれた粘度低下作用をもっている。

栄養と薬理作用_____総合ビタミン効果

「コスモバック」はそれ自体が高い栄養価をもち、天然物で安全性を優れているのみでなく、他の和菓子・洋菓子・パン・食品用品質向上剤では認められない優れた薬理作用を持っている。

「コスモバック」の画期的な特長

水を使用する製品は、水の中に「コスモバック」を混合して加えて下さい。

水に含まれている薬物及び金属イオン等を浄化作用・マス킹作用により除去し、純水、純ミネラルウォーターに改良・改善して正常化するのですべてが美味しくなります。品質も向上します。

「コスモバック」の作用と用途、和菓子・洋菓子・パン・食品への効果・特性。「コスモバック」の和菓子・洋菓子・パン・食品への利用とその効果の説明全体の優れた結果を求めることができます。

特に「コスモバック」は297℃の耐熱性があり、従来の酵素のように製品温度を気にすることなく使用でき、効力も消滅する事なく、作用・特性効果も持続し、化学理論に基づいたその効力は製品完成後も永命的長期間保持し失われる事はありません。

BIOTEC TRADE

「コスモバック」使用のお願い

- 「コスモバック」は、無味・無臭のため甘味等、味に影響を与えるものが入っておりませんので、従来どおり貴店の配合を変えずにご使用できます。
- ご利用量は個別に明記しています。0.3%の場合は（1 kgに対して3 g）です。少量加えるだけで素晴らしい効果・特性を上げることができます。
- 使用量が製品により異なっていますが品質に対して最高の作用・特性・効果を求める事ができるため、当社長年の実証結果です。
- 個々の製品の%に幅をもたせていますが、各店各様に材料配合が異なっていますので使用量に幅をもたせています。（材料配合の比率の高い製品には少量で、それ以外は少しずつ増量して貴店に最適な使用量をお決め下さい）
- 利用基準の制限は全くありません。パンフレット内容を参考にし、貴社製品に最大限の効果を求めることができるよう増減し最適な使用量をお決め下さい。
- 一般食品のため、添加物表示の必要はありません。

BIOTEC TRADE

「コスモバック」の効果と特性

ゼリー・錦玉・水羊羹・流し物・水使用全製品類

- 【使用方法】●使用水量に対して0.2%を混合して下さい。(純ミネラルウォーター化)
- (塩素殺菌による塩素の除去、カルシウム、鉄分等を完全に取除く)
 - 水道水の時水1kgに対して20g~30gを混合して下さい。(純水化)
(水道水の中に混入されていますカルシウム・マグネシウム・SiO₂の金属イオンは瞬時に0.0ppmなり次亜塩素酸ソーダはマスキング作用で消滅します。)
- 【効果と特性】●寒天・ゲル化剤の効力に影響を与えません。(寒天・ゲル化剤等は従来と同じ量を御使用下さい)
- 使用水に混合すると瞬時に純ミネラルウォーターへ改質・改良する。(純水の時も)
 - 防腐阻止・殺菌効果・水中水滴分離・離水防止の作用がある。
 - 変色・変質を防止します。(当社実験—5年以上純水を保持しています)
 - 純質になるので素材の持ち味を引き出します。品質が向上します。
 - 新鮮度を長期保持します。
 - 水の渋み・苦みかなくなり呈味向上・水の臭気も排除します。
 - 味の調和が良くなります。
 - 美味しく、まろやかな食感と水々しい舌ざわりが味わえます。
 - 香料等の香り・味付けの特性を保持します。
 - 素材の持っている天然の色を長期間保持・色落ち防止。(色素使用のときも)
 - 粘土低下作用防止により光沢・触感・透明感・しなりを長期間保持します。
 - 糖類の結晶を防止します。高品質の製品を求めることができます。食感も向上します。

缶詰類(ゼリー・水羊・その他全缶詰)

- ゼリー・錦玉・水羊羹・羊羹の効果・特性を保持すると共に「コスモバック」使用の菓子・食品にはさらに次のような効果・特性があります。
- 缶内側の変質・変色・異臭を防止します。
- 缶内側の防錆・除錆。
- 缶内部に発生(金属イオン)しているスケールを完全に分解します。
- 苦み・渋み・異臭はマスキング作用で消滅します。
- 味の調和が良くなり品質が向上します。

あん・小豆・かのこ豆・甘納豆・煮豆類

【使用方法】 ●小豆・豆類は本炊時に小豆・豆類に対して0.4%~0.7%使用して下さい。

●こし餡・その他の餡は、餡に対して0.3%~0.6%使用して下さい。

(なるべく水と一緒に加えて下さい)

【効果と特性】 ●豆や水の苦味・渋み・異臭が取れ、豆本来の味・風味を引き出します。

●糖類の結晶を防ぎますのでマイルドで喉ごしの良い餡ができます。

●材料全体の混和を良くします。

●餡と砂糖・水・材料等の水滴分離がなく、滑らかな食感が味わえます。

●豆の表面が乾かず、新鮮度を長時間保持。

●普通の物と比べて・色・ツヤ・テリ・ノビが良く調和した味になります。品質向上。

●保水性に優れているため、乾燥防止・しまるのを防ぎ歩留まりが良い。

●雑菌駆除作用力により日持ちが良く、老化を防止・酵母菌の発生を押さえます。

●熱伝導効率がよいので、火通りも良く燃料の節約及び煮上がり時間が早い。

●粒も割れなく皮・中豆が均等に煮上がるため、固さを感じず口当たりがよい。

●当分を10%~30%減らしても腐敗等はなく、日持ちも通常のものと同じです。

●等級の低い豆を使っても美味しくなり、品質が向上します。

●軟化保持により、皮がやわらかく煮えます。

●煉切等の色落ちを防止し、保色性・保香性に優れています。表面の乾きを防ぎます。

●煮炊き中、水と他の材料の浸透が良く、中芯から表面まで全体が整った煮豆ができます。

●変質・変色・異臭防止・腐敗防止・離水防止・殺菌効果。

餅・求肥・道明寺・餅粉・おはぎ等餅菓子・上新粉和菓子粉類・あられ・せんべい類

【使用方法】 ●おはぎ・赤飯等の時は水洗いしてた餅米5升に対して8g~10gを加えて浸漬して使用する。(糯米の時も)

●その他の製品には、総量に対して0.2%~0.4%を水または砂糖に加え良く混ぜて使用する。

【効果と特性】 ●餅米の純粋な食感・風味・香りが浄化作用により引き出せる、高価値観のある製品ができる。

●餅米・糯米・餅粉・米粉・粉類全体の品質改善、澱粉の糊化促進作用のある製品の固化防止・品質保持。

●伸びがあつてやわらかく、(ダレなく)、コシのある食感が得られます。軟化防止により日持ち向上。

●変質・変色・異臭防止・乾燥防止・腐敗防止・殺菌効果。(当社実験一大福、餅粉)

1kg・砂糖 600g・コスモバック 5g・水 630g. 日持ちケプロンを同封し約 14 日～20 日間軟化保持・鮮度保持。)

- 「コスモバック」の多様な作用効果により歯切れのよい製品ができる。(好アルカリ性質により)
- 材料本来の特性を引き出し呈味向上へ改質します。マスキング作用により大変美味しくなります。
- 水分を多く混入しても水への雑菌駆除作用によりカビの発生を防止する。
- 等級の低い粉類を使用しても品質が向上します。
- 粒状の物はふっくらとしてやわらかく、水分保存が良くテリ・ツヤも良い。
- 保水性に優れているため、歩留まりが良いので少し多めに数が取れます。
- よもぎ等の色物混入製品は、よもぎの色落ち・変色を防止し長期間素材の持ち味を保持します。
- 保色性の色落ちを防止し、保色性・保香性保持・発酵防止効果も求めることができます。
- 糖類の結晶を防止するため、ソフトな舌ざわりとなめらかな食感が求められます。
- 餅をつく時、手水に加えていただければより一層効果が高まります。(制菌作用・軟化保持等)
- 調味液に使用すると浄化作用により、本来の味・香りの特性保持ができます。(あられ・せんべい等も)
- 味の調和が良くなります。(あられ・せんべい等も)
- 火通りが良くなります。焼き上がり後の色艶・味・香り・風味・呈味向上。歩留まり向上 (あられ・せんべい等も)
- 古粉の異臭を取り除き、品質を改善し、呈味・品質が向上します。(あられ・せんべい等も)

和菓子・洋菓子・蒸菓子・平鍋物類

【使用方法】 ●総量の 0.1%～0.3%を御使用下さい。

- 材料混合時又は水を加える製品は、水への方へ混合して下さい。

【効果と特性】 ●浄化作用により大変美味しくなります。呈味・品質が向上します。

- 殺菌作用・金属キレート防止効果により変色・変質・異臭を防止するため、生地の長期保存可能。
- 乳化作用により混合を補足し、生地の混合の均整をとり、手ざわりがよく作業効率に優れている。
- 乳化作用により水分離水がなく歩留まりが良く、なめらかで均整な生地になります。
- 平鍋生地・蒸生地は軽くてきめ細かく、うきの良い生地ができます。

- 小麦粉澱粉の改質作用によりコシ・ノビがよくボリュームが出ます。
- 焼成後の生地とあんとの皮ばなれをなくし、バランスの良い食べ口になる。
- 熱伝導効果が良く、焼き物の焼成時間が短縮できました、焼き戻りがよい。蒸し物も同様。
- 焼き物の色・ツヤが美しくまた、油脂との混合状態が均一になります。
- マスキング作用により材料個々の持ち味を引き出して呈味向上。
- 製品の肌荒れがなくなめらかでキメ細かい焼皮になり、舌ざわり、食感が向上します。
- 保水性に優れているため、しっとり感を求めることができ乾燥防止。
- 糖類の結晶を防止する。
- 保色性・保香性にも優れています。
- 雑菌効果・酸化防止・腐敗防止により老化防止効果。
- 高品質の鮮度保持。(当社実験—蒸菓子、約5日～7日間常温で鮮度保持。)

パン類・麺類・ソバ類・パイ生地・ピザ等の小麦粉・粉類主製品、小麦粉・澱粉等のせんべい

【使用方法】 ●粉に対して0.5%を使用、水と一緒に混合して下さい。

【効果と特性】 ●水の異臭・異味を取り除く効果により1ヶ月位過ぎても作り立ての品質の鮮度を保持し、すべての生地（ドウ）は固くなったりせず長期間保管が可能です。

- 保水性が良いので、量が取れ乾燥を防止し老化の進行を遅らせる。
- マスキング作用・浄化作用により素材本来の持味を引き出し、より美味しくなり、呈味向上します。
- 麺類はコシの強い弾力性のある面ができ、保水力に優れ歩留まり向上。
- 麺類は、麺の湯で上がりも早くなり麺線のベタつきやくっつきを防止する。
- カロチンやビタミン A などの酸化分離を防ぎ製品の特徴を長期間保色する効果があります。
- 混合油脂の品質効果を向上させ、油脂の特性を保持し、高品質の製品ができる。
- 油脂を用いる製品は、油脂の酸化を防止する。
- 機械等への付着を防止する。
- 等級の低い粉を使用しても粉の品質改善作用により、良い製品ができる。
- イーストの働きを促進し、乳化作用により材料全体の混合を良くし、かさを増加させる。(パン)
- イースト菌等の異臭を取り除きます。オープンフレッシュ店には最適です。
- 材料と油脂とを良く混合させるため、油脂を節約できる。(パン)
- 熱伝導効率がよいので、焼成時間が短縮でる。(パン)・湯通し・煮物・焼き物も
- 光沢等に優れ焼き皮も薄く、焼き上がり後のもどりが良くなります。(パン)
- キメ細かい製品ができ、保水効力が良いのでソフトな製品ができる。
- 老化を防止し、油脂等の酸敗を防止します。日持ちも向上します。

- 素材本来の持っている保色・保香を長期間保持します。
- 変色・変質を防止し、除菌効果により腐敗・カビ発生を遅らせる。

スポンジケーキ系・バターケーキ系・長崎カステラ類

【使用方法】 ●総量に対して0.1%~0.3%を使用して下さい。

- スポンジケーキ系—卵・砂糖混合時または、ミキシング開始時に加えて下さい。
- バターケーキ系—材料混合時または、ミキシング開始時に加えて下さい。
- 長崎カステラ系—冷水と一緒に加えて下さい。

(水と加える製品は、水と加えて下さい。水の浄化作用があります。)

【効果と特性】 ●乳化作用により、卵の泡立ちが良くキメ細かいコシのある生地ができる。

界面活性効果。

- 水滴分離を防止するので、粉混合時及び混合後も生地のしずみを遅らせる。
- 熱伝導効率が向上するため、火どおりが良いので水分をのがさずソフトな製品ができる。
- 美しい光沢の焼き上がりと表皮も薄く色付き、シットリ間とコクのある食べ口の製品ができます。
- 乳化剤等の異臭味をとり、素材の持ち味を正常化する改質・改善効果により、呈味向上します。
- 小麦粉の品質改善効果・利用油脂の酸化防止効果により日持ち向上。
- ハチミツ・砂糖類の結晶を防止するのでバサツキ・固くなるのを防止する。
- 雑菌駆除作用によりカビ等の発生を防止する。冷凍保存に最適、焼き立ての鮮度を保持します。
- 材料の個々の風味及び持ち味を引き出し呈味向上、保色性・保香性も保持します。
- 糖分の多い物は、糖類を配合により10%~20%減らしても品質は通常のものとは変わらない。
- フルーツ漬け込みに加えると、酒・香辛料等の浸透が良く、渋み・いや味を排除し酒類の味がマイルドになります。全体のフルーツの発酵を防止します。
- フルーツケーキ（バターケーキ）に市販のフルーツを使う時は、酒類と一緒に混合してよくまぜて使用すると味の調和・品質が向上します。酸化を防止する。
- 漬込みフルーツの保酒性・保香性を保持します。変色・変質を防止します。

シュークラフト（皮）

【使用方法】 ●総量の0.1%~0.3%を水と油脂混合時に加えて下さい。

【効果と特性】 ●水と油脂と粉の混合を助け、保水性に優れているため卵の抱き込みが良く歩留まりが向上します。

- 生地の締まりが固くなるのを防止し、焼性中の伸びが良く、色付きも美しく焼成後の戻りも良くなる。

- 浄化作用により水等の異臭を排除し、油脂本来の味・香りの特性を保持します。
- ソフトで口当たりの良いクラフト本来の味を味わえます。呈味向上します。
- 酸化防止効果により冷凍スナック長期保存しても焼き立ての鮮度を保持します。
酸化防止。

カスタードクリーム類

- 【使用方法】 ●牛乳等の中に総量の0.1%~0.3%を混合して使用して下さい。
- 【効果と特性】 ●材料本来の味・風味を引き出し、呈味向上・鮮度保持効果がある。
- 煮上がり時間が早く火どおりが良くなり、コシ・ノビのある生地ができる。
 - 水中分離をなくしなめらかでクリーミーな調和のあるクリームができる。
 - 雑菌駆除効果により腐敗が遅く日持ちが良くなる。
 - 卵等の異臭を排除します。
 - 変質・変色を防止するため、クリーム本来の保色性を保持します。バニラ等香料の保香性も保持します。
 - 保水性が優れているため歩留まりが良く、長時間やわらかく締まらない。

バター・バタークリーム類

- 【使用方法】 ●総量の0.1%~0.3%をホイップ時に加えてホイップする。
- 【効果と特性】 ●ホイップ力に優れ、ボリュームが出ます。
- 水滴分離を防ぎキメ細かいクリームになります。
 - 水々しさとソフトな舌触りを長期間保持します。保酒性・保香性を保持します。
 - 変質・変色・異臭及び腐敗防止・殺菌効果があります。(当社実験—生クリーム常温で約7日間以上品質変わらず。)
 - マーガリン・CPバターに使用すると天然バターに似たキメ細かい舌触りの良い組織を与える。
 - ショートニングに用いると、より以上のホイップ力等のショートニング効果を高める。

クッキー・サブレー等の油脂使用製品類

- 【使用方法】 ●総量の0.1%~0.3%を材料混合時または、卵混合時に加える。
- 【効果と特性】 ●生地と分離を防ぎ混合を助け、きめ細かい組織の生地(ドウ)ができる。
- 小麦粉の品質改善。原料本来の特性を引き出し呈味向上。
 - 油脂の品質を改質する。香料等の保香性を保持します。火通りが良い。
 - 焼き上がりの後の色・艶・味・香り・風味向上・酸化防止の効果がある。
 - 機械への付着を防止します。(デポジッター・自動絞り機・リバースシート等)

揚げ油類（揚げ物製品全般）

【使用方法】 ●揚げ油1口に対して3g～5gを適性な揚げ温度になりましたら直接油に加えます。

【効果と特性】 ●油の酸化を長時間防止する。油の汚れも全くありません。

●油の異臭を取り除く。

●通常の約3倍の油の鮮度保持効果がある。

●水分の多い製品を揚げても油はねはありません。

●揚げた製品は、2週間おいても酸化はなく風味等は揚げ立てと変わりません。

●色付きも美しくなります。

米飯類（上新粉類・あられ・せんべい類）

* 上新粉類・あられ・せんべい類の効果特性も参考にして下さい。

【使用方法】 ●米5升を良く洗い通常の炊き水に4g～10g加えてよく混ぜてから炊き上げます。

【効果と特性】 ●炊き上げ後、電化釜保温器の中に放置しておいても変質・変色防止作用により、変質・変色・異臭がありません。（当社実験—7～8日間鮮度変わらず）

●等級の低い米を使用しても大変美味しくなります。品質が向上します。

●古米を使用の時は、マスキング作用で糖の異臭を消滅させ、品質が向上し新米同様のご飯となります。

●ご飯の腐敗を防止し長時間保存可能です。

●保水性が優れているため歩留まりが良く、乾燥を防止します。

●酵素の効力により固くならず、艶・食感がよくなります。総合ビタミン効果により栄養価に優れ、身体を健康体へ導きます。

●浄化作用により水が正常化するため、すべての面で美味しくなり、呈味が向上します。

タレ・液糖・スープ・液体類

【使用方法】 ●総量の0.1%～0.3%を水使用の時は水の中へ、その他は材料混合時に加えます。

【効果と特性】 ●マスキング効果によりすべての面で美味しくなり、高品質・高価値間のある製品ができます。

●水を純ミネラルウォーターへ改質し他の材料の変色・変質・異臭を防止します。

●糖類の結晶を防止し、滑らかでノビ・光沢に優れ歩留まりある製品ができます。

●水と他の材料の混合を乳化作用により助け、水分分離を防ぎます。

●除菌作用により、カビ・腐敗・発酵・酸化を防止し長期間鮮度を保持します。

●エマルジョン系食品の酸化防止、また酸化したものに加えると味等が正常になります。

チーズ・ペースト全般・マヨネーズ・ドレッシング及び練り製品類

【使用方法】 ●総量の0.2%~0.4%を材料混合時に加えて下さい。

【効果と特性】 ●分離がなく混合を助け、滑らかでクリーミーな食べ口を求めることができます。

●素材の持っている天然の色を長時間保持・色落ちを防止します。(色素使用の時も)

●変質・変色・異臭防止・酸化防止・腐敗防止・離水防止・殺菌効果・発酵防止効果があります。

(当社実験一輪にクリームチーズを包み焼き上げた饅頭、約1ヶ月間チーズの鮮度を保持)

●体内酵素の働き促進に、補酵素として重要な役割をもちます。健康・総合ビタミン剤効果等。

●チーズケーキ等は材料混合を助け、分離をなくし生地落ちもなく滑らかな生地ができます。

●長期間おいても味・香り・風味が変化しません。

●焼き色も美しく、焼き皮も薄くできます。

●滑らかできめ細かい出来上がりとしソフトな食感が得られます。

●味のコクを引き出します。

●保水性に優れているため歩留まりが良く乾燥を防止します。

●長期間保持(冷凍も)が可能です。

ジャム・マーマレード類

【使用方法】 ●総量の0.1%~0.3%を材料混合時に加えて下さい。

【効果と特性】 ●フルーツの苦味・渋み・異臭を取り除き、まろやかな味になります。

●果実の風味が味わえます。

●糖分を10%~30%減らしても光沢・ノビ等は変化しません。マロヤカナ味になります。

●糖分の結晶を防止、滑らかな味わいのある製品ができます。

●固くなるのを防止します。

●雑菌駆除作用により老化を防ぎ、保色性・保香性を保持します。

●長期間素材の持ち味を保持します。

アイルクリーム・冷菓類

【使用方法】 ●総量に対して0.3%~0.5%を水分類または材料と混合して下さい。

【効果と特性】 ●製品がキメ細かくなり、滑らかでな舌触りの良い物になります。呈味が向上します。

●水滴分離を防ぎ、糖分の結晶析出を防ぎ、混合を助けクリーミーになります。

- 材料の変色・変質・異臭を防止し保色性に優れています。
- マスキング効果により、異臭・異味を取り除き大変美味しくなります。
- 雑菌の発生をおさえ老化を防止します。保香性維持に優れています。

「コスモバック」の上手な使い方

- 一日の使用水に混合しておいて製品に加えると、すべての作用・特性・効果があります。
- 混合水でフルーツ・生鮮食品・容器・器具を浸すか洗浄することにより、雑菌を防止し、衛生効果が向上します。(変質・変色・異臭及び腐敗防止・殺菌効果・鮮度保持効果)
- 包丁を混合水に漬けて切ると、製品の切り口の酸や金属キレートによる変色や変質を防止します。
(酸化防止・殺菌効果)
- 混合水にフルーツ・野菜等生鮮食品を数秒漬けるかキリを吹くと変質・変色・異臭・老化を防ぎ鮮度が良くなり、保香性維持・呈味向上・鮮度保持効果があります。
- 混合水で手を洗うと、雑菌駆除効果があり、製品の手あとのカビ等の発生を防止します。
(雑菌効果)

その他

フルーツ・野菜・肉・魚等すべての食品(加工食品も)・農産物・液体・水使用品、及び身体へは健康な体質作用・ダイエット作用・薬理作用・健康飲料・総合ビタミン剤効果等の多用な特性があります。これ以外にも広範囲に素晴らしい結果を求めることができます。
これらの資料が必要な方はご請求ください。

*保存方法：常温(直射日光はさける。)5年間品質保持。

※お 願 い：酵素は薬品ではありません。生き物と同じです。時として表面に結晶ができる場合がありますが、その時はよく振ってご使用下さい。