

カビノン-S

◎カビノン-Sは酢酸ナトリウム（無水）と氷酢酸を柱にpH調整剤を有効に配した食品添加剤です。

その保存効果はスポンジケーキ、洋菓子、パン、饅頭類に顕著に表れます。

◎カビノン-Sの特徴

- ① 本品は白色の粉末ですので取扱いが簡単です。又、食品に添加しても食品本来の風味、色を損なう心配は殆どありません。
- ② 本品はスポンジケーキ、洋菓子、パン、饅頭などに使用し、基準添加量において充分効果が得られます。又、弊社製高級糖液フードエースを併用しますと一層相乗効果があります。

◎添加量及び方法

原料総重量当り0.2～0.5%（1Kg当り2～5g）のカビノン-Sを均一に分散する様、粉体混合して御使用下さい。

◎カビノン-S試験データ

A. スポンジケーキ（25℃保存）

	pH	官能検査	カビ発生
無添加	7.2	異味、異臭なし	6日目
カビノンS			
0.2%	6.7	異味、異臭なし	15日目
0.4%	6.5	僅かな酸臭	17日目

B. パン（30℃保存）

無添加	5.9	異味、異臭なし	3日目
カビノンS			
0.2%	5.6	異味、異臭なし	5日目
0.3%	5.5	異味、異臭なし	6日目

C. 蒸し饅頭（30℃保存）

無添加	6.8	異味、異臭なし	3日目
カビノンS			
0.2%	6.3	異味、異臭なし	5日目
0.4%	6.2	異味、異臭なし	6日目

◎カビノン-Sの食品への表示方法例

- ① 日持向上の目的に使用の場合：酢酸（Na）
- ② pH調整の目的に使用の場合：pH調整剤
- ③ 酸味調整の目的に使用の場合：酸味料

◎包装

1Kg x 20 ポリ袋入り

このデータは当社の試験に基づいたもので、絶対的なものではありません。御採用の際には目的の用途に適合するか否かを予め御試験の上御確認ください。

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL047(366)8585(代)