

製パン用pH調整剤（食品添加物製剤）

# ネオカビンA

製パン時に乳酸等の酸を添加して生地pHを調整することにより、生地の伸展性が増し、パンの内相が良くなります。また、焼成後のパンにおいては、pH調整したことでカビ抑制の効果もあわせて期待できます。昨今、脱酸素剤添加や炭酸ガス、窒素ガス使用製品が発売されていますが、このような方法を併用するにしても、製品の初発菌数を減らしておくことは必須事項です。

弊社では、酸臭・酸味が少なくスタチの良いパン作りと、一般菌・カビの両方に対して効果のあるpH調整剤を開発しました。酢酸ナトリウムとアジピン酸を主成分にしたpH調整剤です。パン類へのご使用をおすすめいたします。

- 【特 徴】
- カビ・一般菌の抑制効果があります。
  - 酸臭・酸味が少ない製品です。
  - 生地に伸展性を与え、伸びのよいパンを作ります。

- 【使用方法】
- ・小麦粉に対して0.5～0.7%添加してください。
  - ・中種法の場合は本仕込み添加してください。

- 【成 分】
- 酢酸ナトリウム……………48%
  - アジピン酸……………30%
  - dl-リンゴ酸 ……………12%
  - リン酸水素二ナトリウム……10%
- \*食品への添加物表示例：pH調整剤

- 【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）

- 【取扱注意】 開封後は必ず密封して保存のうえ、なるべく早めにご使用ください。

- 【荷 姿】 5kgポリ袋入り×4/ケース  
外装：ダンボール