

パン・ケーキ用防カビ剤（pH調整剤）（食品添加物製剤）

# ネオカビンP

【特 徴】 ・ 刺激臭が無く、製品の風味を阻害しません。  
・ 作業性のよい、粉末タイプです。

【使用方法】 パン・小麦粉に対して0.4～0.5%添加してください。  
・ 本仕込に添加してください。（ストレート法の場合は最初から添加してください）  
・ 粉末ですのでそのまま小麦粉などの原料に加えてください。  
洋菓子・小麦粉に対して0.7%添加してください。  
・ 必ず少量の温水（60℃）にネオカビンPを入れ20～30分放置後、バターの中に入れてください。  
・ 卵をその都度割ってご使用の場合  
ミキサーボールにネオカビンPを入れ、汲水を入れて泡立て器で1～2分攪拌した後、卵を入れ、砂糖を入れ、砂糖を入れて高速で2分位まわし、後は通常通り仕込んでください。  
・ 液卵、冷凍卵などをご使用の場合  
ネオカビンPを予め汲水の約2/3に溶かし、時々攪拌して10分以上置き、仕込む時に残りの1/3の汲水を洗い込んでください。

【使用基準】 本剤は食品中の残有量が炭酸マグネシウムとして0.5%以下になるように定められております。

【パンの保存  
テスト比較表】

経過日数	1	2	3	4	5	6	7	8
無添加	—	—	±	+	++	+++	+++	+++
ネオカビンP(0.4%)	—	—	—	—	—	±	+	++

※本捏時に粉と混ぜてネオカビンPを添加し、70%標準中種法にて製造した食パンを約4cm厚さにスライスしてポリ袋に入れ、30℃80%RHの恒温器中でカビ発生状況を観察

—：カビ発生が認められない  
±：カビ発生がごくわずかに認められる  
+：カビ発生がはっきりと確認できる  
#：カビのコロニー（集団）が多数認められる

【成 分】 酢酸ナトリウム……………60%  
dl-リンゴ酸 ……………20%  
メタリン酸ナトリウム……………18%  
炭酸マグネシウム ……………2%  
\* 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）

【荷 姿】 5kgポリエチレン袋入り×3/ケース  
外装：ダンボール

【取扱注意】 ・ 開封後は必ず密封して保存の上、なるべく早めにご使用ください。  
・ 直接、卵や起泡剤と接触させないようにご注意ください。  
・ 水に溶かしたときに白い微粉状のものが一部あり、これは水に溶けませんが、ケーキの品質には影響ありません。