



シマキュウブランドの食品添加物

☆調味料、添加物、食品素材など豊富な取り扱い品がございます。
 ☆お客様のご要望に応じた、少量からの専用ブレンドもおこなっております。
 ☆現場経験豊富なスタッフが、お客様のお悩みに誠意をもってお応えします！



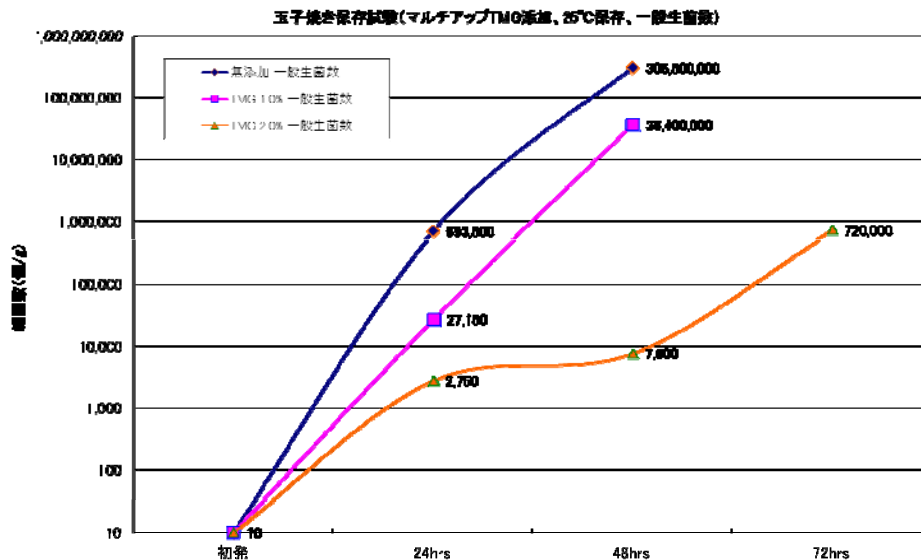
酢酸ナトリウム製剤の一例



商品名	TS-E4
特徴・成分	グリシンと酢酸ナトリウムを適切な割合で混合し、有機酸およびリン酸塩でpH調整した日持ち向上剤です。特に鶏卵加工品の日持ち向上や緑変の防止に効果を発揮します。
用途	鶏卵加工品(例: 錦糸玉子、チルド卵焼き、サンドイッチのフィリングなど)
使用方法	仕上がり量に対して1.0~3.0%の割合で添加してください。
食品への表示例	グリシン、酢酸Na
包装形態	1kg × 20、ダンボールケース入り

商品名	マルチアップTMG
特徴・成分	酢酸ナトリウムとグリシンを適切な割合で混合し、その他の有機酸を配合した製剤です。鶏卵加工品の日持ち向上だけでなく調味、緑変の防止など様々な目的で使用可能です。
用途	鶏卵加工品(例: チルド卵焼き、サンドイッチのフィリング、スクランブルエッグなど)
使用方法	仕上がり量に対して0.5~3.0%の割合で添加してください。
食品への表示例	調味目的で使用する場合: 調味料(有機酸等) 日持ち向上目的で使用する場合: 酢酸Na、グリシン
包装形態	1kg × 20、ダンボールケース入り

《酢酸Na製剤比較試験例: 当社調べ》



商品名	TS-2
特徴・成分	酢酸ナトリウムに有機酸を配合することにより、酸味を抑えつつ食品の味を調え、清涼感を付与します。使用方法により、酢酸ナトリウムによる制菌効果も期待できます。
用途	米飯加工品、惣菜
使用方法	仕上がり量に対して1.0~2.0%の割合で添加して下さい。
食品への表示例	調味目的で使用する場合：調味料(有機酸) 日持ち向上目的で使用する場合：酢酸Na、pH調整剤
包装形態	1kg×20、ダンボールケース入り

商品名	NSP-10
特徴・成分	酢酸ナトリウムを主成分とした日持向上剤で、特に乳酸菌、耐熱芽胞菌に対して有効です。
用途	水産加工品、冷凍食品
使用方法	仕上がり量に対して1.0~2.0%の割合で添加して下さい。
食品への表示例	酢酸Na
包装形態	1kg×20、ダンボールケース入り

商品名	マルチアップN
特徴・成分	酢酸ナトリウムを有機酸塩と配合することにより、酸味を大幅に抑えつつ味を調え、清涼感を付与します。使用方法により、素材の味を活かしたまま、賞味期限の延長が可能になります。
用途	各種惣菜、珍味など(例：水練り、水産珍味、和惣菜など)
使用方法	仕上がり量に対して0.5~2.0%の割合で添加して下さい。
食品への表示例	調味目的で使用する場合：調味料(有機酸) 日持ち向上目的で使用する場合：酢酸Na
包装形態	1kg×20、ダンボールケース入り

《酢酸Na製剤比較試験例：当社調べ》

かまぼこ保存試験(10℃)

