

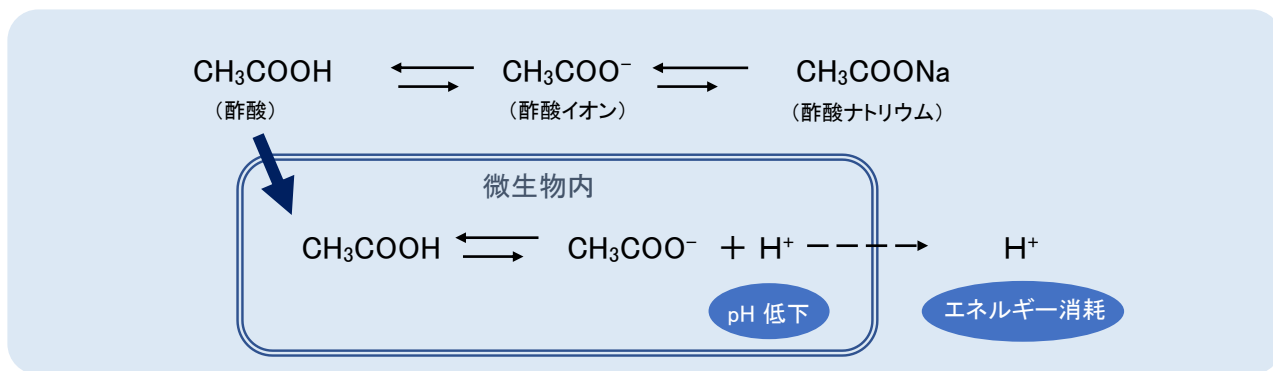
## ●酢酸ナトリウム（無水）とは

有機酸である「酢酸」を中和してできたナトリウム塩の食品添加物です。  
古くから日持ち向上の目的や、pH調整剤、調味料や酸味料として使用されています。

## ●微生物内の働き

酢酸ナトリウムは、水に溶解すると酢酸イオンと酢酸分子の平衡状態となります。  
微生物の細胞膜は脂質で構成されているため、酢酸分子が細胞膜を通過し、解離します。  
すると、細胞膜内のpHが下がり、微生物の増殖を抑えることができます。

※使用する食品や微生物によって効果が異なりますので、日持ち向上の目的で使用される場合は  
試験いただきますようお願いいたします。



## ●製品情報

品名	成分重量	構造
酢酸ナトリウム（無水）	酢酸ナトリウム 100%	$\text{CH}_3\text{COONa}$

神戸化成の製品は、中国で製造された酢酸ナトリウム(無水)を輸入し、日本国内の倉庫で在庫管理しています。

荷姿	20kg入り ペーパーバッグ (外装：ペーパークロス袋、内装：ポリエチレン袋)
品質保証期間	製造後2年
原産国	中国江蘇省 (連雲港諾信食品配料有限公司)
使用基準	なし



## ●食品への表示例

調味目的で使用した場合	： 調味料（有機酸）
日持ち向上目的で使用した場合	： 酢酸ナトリウム または 酢酸Na
酸味付与の目的で使用した場合	： 酸味料
pH調整の目的で使用した場合	： pH調整剤

