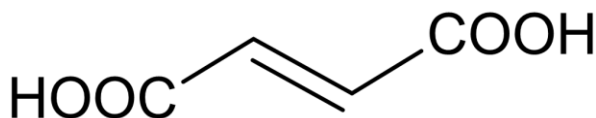


●フマル酸とは

フマル酸は生体内にも存在する酸味をもつ有機酸で、酸味調整やpH調整、日持ち向上などを目的に使用される食品添加物です。



性 状	白色の結晶性の粉末
溶 解 性	水に溶けにくく、エタノールに溶けやすい



●利用メリット

- ！ 低い吸湿性 粉末食品など吸湿が問題になる商品におすすめです。
- ！ 高い酸味度 酸味度が比較的高く、少量添加で酸味が付与できます。
- ！ 酸味調整 他の酸味料と併用することで酸味の調整が可能です。

●食品への利用例



グミ、キャンディー等



ベーキングパウダー、
畜肉水産加工品等



●製品情報

製 品 名	フマル酸
荷 姿	25kg入り ペーパーバッグ
品質保証期間	製造後2年
原 産 国	中国安徽省（安徽雪郎生物科技股份有限公司）



神戸化成の製品は、中国で製造されたフマル酸を輸入し、日本国内の倉庫で在庫管理しています。

●食品への表示例

- 一括名表示の場合 ：「酸味料」「水素イオン濃度調整剤」「pH調整剤」
物質名表示の場合 ：「フマル酸」

