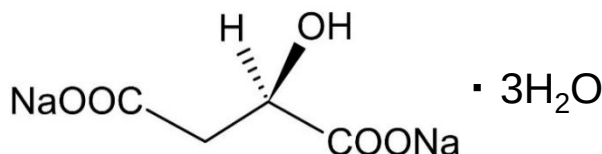


● DL-リンゴ酸ナトリウムとは

DL-リンゴ酸ナトリウムは塩味をもち、水分活性を低下させる作用から主に水産加工品の保存性向上を目的に使用される食品添加物です。3水和物と1/2水和物があり、**本品は3水和物です。**



性 状	白色の結晶性の粉末
溶 解 性	水によく溶け、エタノールには溶けにくい



● 利用メリット

- ！ 低 塩 化 塩味と水分活性を低下させる作用を持ち、浸透性が高いことから食塩と併用した際の塩味低減と低塩化に有効です。
- ！ pH緩衝作用 食品のpHを一定に保つ効果があります。
- ！ 保存性向上 水分活性を低下させることで保存性を向上させることができます。

● 食品への利用例



塩蔵たらこ、魚卵、塩辛漬物、惣菜等



畜肉加工品、珍味、浅漬等



そのほか調味料、pH調整剤としても使用されます。

● 製品情報

製 品 名	DL-リンゴ酸ナトリウム
荷 姿	20kg入り ペーパーバッグ (外装：クラフト袋，内装：ポリエチレン袋)
品質保証期間	製造後2年
原 産 国	中国河北省（懷来県長城生物化学工程有限公司）



神戸化成の製品は、中国で製造されたDL-リンゴ酸ナトリウムを輸入し、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」「調味料（有機酸）」
物質名表示の場合 ：「DL-リンゴ酸ナトリウム」

