

乳酸ナトリウム「スラック」®

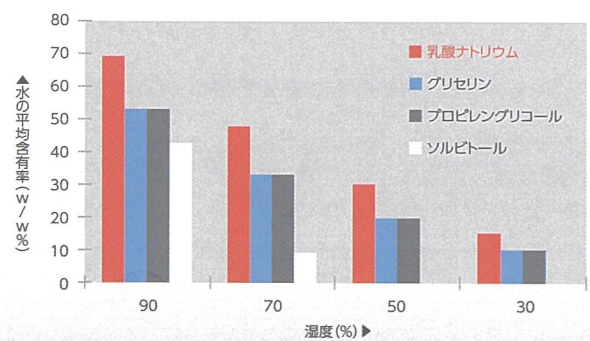
輸液等に使用する医薬品グレードも取り揃えております。

代表的な使用食品例

生麺、ハムソーセージなど畜肉製品全般、菓子類、冷凍食品

- 酸味を抑え、味にコクを与えます。
- 強い保湿作用および離水防止効果があります。
- 静菌効果、および水分活性の低下作用があります。
- タンパク質に柔軟性を与え、ボリューム感を大きくします。

水の保湿力の比較(30℃)



生中華麺の結露防止効果

対粉1~2%で効果を発揮「品温の変化に対応」

48時間後の様子



無添加区



スラック添加区



PG添加区

乾燥防止にも効果があります。

対粉1~2%で効果を発揮
「アルコール揮散防止にPGと同等の効果」

中華麺の乾燥防止効果(開放系)

