

乳酸カリウム

スラック®K(DL-乳酸カリウム)
乳酸カリウム60F(L-乳酸カリウム)

減塩食品、Na代替に最適、穏やかな塩味を呈します。

畜肉製品の保存性向上、各種飲料の味質調整に寄与します。

乳酸カリウムの呈味

乳酸カリウムは温和な塩味を呈し、食塩代替用途に最適です。生活習慣病予防食、介護食用途のほか、各種飲料などの呈味改善、カリウム強化用途で効果を発揮します。

●各種カリウム塩の味質

各種カリウム塩	刺激味	苦味	渋味	酸臭
塩化K	++	++	++	-
クエン酸K	+	++	++	-
酢酸K	+	-	+	++
グルコン酸K	-	+	+	-
乳酸K	-	+	±	-

一:感じない ±:少し感じる ++:かなり感じる +++:非常に感じる

●各種カリウム塩添加スポーツドリンクの官能試験結果 (パネル：7名)

	50mg	100mg	150mg	200mg	250mg	300mg	350mg
塩化K	3	2	0	0	0	0	0
グルコン酸K	7	6	4	3	2	1	0
スラックK	7	7	7	6	5	4	3

注) 7:7人が苦味、渋味を感じない
6:6人が苦味、渋味を感じない
1人が苦味、渋味を感じる
1:1人が苦味、渋味を感じない
6人が苦味、渋味を感じる

乳酸カリウムの保湿効果

乳酸カリウムは、強い保湿効果があります。乳酸カリウムは、畜肉食品においては歩留まり向上、ジューシーな食感の維持に効果があり、冷凍食品においては、冷凍障害防止効果が期待されます。また、製麺業においては、プロピレングリコールの代替として利用可能です。(右記)

●乳酸カリウムの保湿効果例

乳酸カリウムの生中華麺への利用
(乳酸カリウムによる結露防止効果)



乳酸カリウム添加区



無添加区

乳酸カリウムの静菌効果

乳酸及び乳酸塩類は、古来より発酵食品など多くの食品の保存性向上に寄与してきました。

欧米では、リステリア菌やサルモネラ菌の抑制を目的として、乳酸ナトリウムとともに、乳酸カリウムも使用されており、風味向上、減塩化と併せた相乗効果が期待されています。

乳酸カリウムの海外での使用状況

【目的】低ナトリウム食品、畜肉加工品(ハム、ソーセージ、スモークサーモン他)ジャム、ゼリー、マーマレード、マーガリン、その他

【使用が許可されている国々】アメリカ、EU(英国、オランダ、デンマーク、スペイン、ポルトガル等)、大韓民国、タイ、シンガポール、マレーシア、アジア諸国、その他

【本品使用時の表示例】

pH調整剤/調味料(有機酸)/乳酸カリウム