

食品添加物・乳酸ナトリウム製剤 LNパウダー

LNパウダーは、小麦粉等のプレミックス類及び粉末製剤に対応すべく開発された粉末タイプの乳酸ナトリウム製剤です。保湿性、水分活性低下能、緩衝性等の特性を備えており、粉末であるためプレミックス類への配合が容易です。

LNパウダーの特徴

● 優れた保湿効果、離水防止効果

保湿性に優れており、温度及び湿度による吸湿効果の差を少なくします。

● 蛋白質の柔軟性向上

蛋白質に対して可塑作用を与えるため、柔軟性及び膨張性が同時に向上します。
また、製品の老化防止にも効果があります。

● 水分活性の低下

水分活性低下能が高く、食品中の微生物の生育を抑制します。

● 緩衝作用

乳酸及びその他の有機酸を使用した食品に対して、pHの変動(低下)を小さくします。

LNパウダーの組成

乳酸ナトリウム 45%

乳酸カルシウム 55%

(本品はカルシウムとして 8.3%を含んでいます。)

LNパウダーの物性

性状:白色の粉末で、ほとんど無臭。

液性:5%(W/V)水溶液のpHは6.0~8.0です。

LNパウダーの用途

用 途	目 的	添加量
プレミックス類	内相・外相改良、保湿効果、老化防止	対粉0.2~1.0%
パン、菓子類、中華饅頭、だんご	内相・外相改良、保湿効果、老化防止、食感改良	対粉0.5~1.0%
麺類	保湿効果、コシの強化、老化防止	対粉0.5~1.0%
粉末スープ	味の調整、pH調整、品質安定	製品の0.3~2.0%
粉末チーズ	味の調整、pH調整、品質安定	製品の0.3~1.0%
水産練り製品、かまぼこ、ちくわ等	離水防止、水分活性低下、弾力性の付与	製品の0.5~2.0%
冷凍食品・冷凍生地	離水防止、冷凍障害防止、蛋白変性防止	製品の0.5~2.0%
グルテン・でんぷん類との併用	保水性の向上、形状保持、乾燥防止	製品の0.5~2.0%
フライ食品(天ぷら、からあげ等)	衣の食感改良、品質安定、蛋白変性防止	対粉0.5~2.0%

使用上の注意

- 本品は吸湿性がありますので、使用後は速やかに密閉し、保存して下さい。
- 本品はカルシウムを含む製剤です。カルシウムとして食品の1.0%以下になる量でお使い下さい。
(本品中のカルシウム含量は8.3%です)

食品での表示例

本品をお使い頂く目的により、次のように表示することができます。

- 調味・味質調整の目的で使用了した場合……調味料（有機酸）
- その他の目的で使用了した場合……乳酸 Na
- ※内閣府令及び関連通知に従って表示して下さい。

包装形態

15kg クラフト袋（内装：ポリエチレン）

代理店名

発売元



株式会社 武蔵野化学研究所

本 社 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2(鉄鋼ビルディング5階)

TEL:03-6810-0242 FAX:03-6810-0148

大阪営業所 〒530-0001 大阪市北区梅田2-4-13(阪神産経桜橋ビル11階)

TEL(06)6341-2625 FAX(06)6341-2628

東京研究所 〒168-0081 東京都杉並区宮前1-16-24

TEL(03)3333-2201 FAX(03)3333-2203

磯原工場 〒319-1541 茨城県北茨城市磯原町磯原1077-2(磯原工業団地)

TEL(0293)42-1147 FAX(0293)42-1185

URL: <http://www.musashino.com/> E-mail: webmaster@musashino.com