

# NSK-12N

「NSK-12N」は味への影響が少なくチルド保存の食品に向けた製剤です。

乳酸菌・酵母対策としても有効です。



## 製剤の特徴

- ・製剤の pH が中性付近のため食品の歩留まり、味、色目に影響を与えない
- ・畜肉製品、水産加工品、その他様々な加工食品に使える
- ・幅広い抗菌スペクトル
- ・乳酸菌や酵母、嫌気性芽胞菌にも高い抗菌性

## 主な使用実績

畜肉惣菜 : ハム・ソーセージ、トンカツ、サラダチキン、唐揚  
和風総菜、冷凍野菜、温野菜の退色防止 : ほうれん草、ブロッコリーなど  
おせち等高級食材

## 食品への表示例

日持ち向上目的 : 酢酸 Na  
pH 調整目的 : pH 調整剤  
酸味付与目的 : 酸味料  
調味目的 : 調味料 (目的に応じて表示下さい)

## 使用方法

標準使用量 0.5% 尚、食品の種類・味質により適宜増減して下さい。  
※食品の種類、調理条件、保存条件等により最適な使用法は変わりますので、弊社実績に基づきご相談承ります。お気軽にお問合せください。

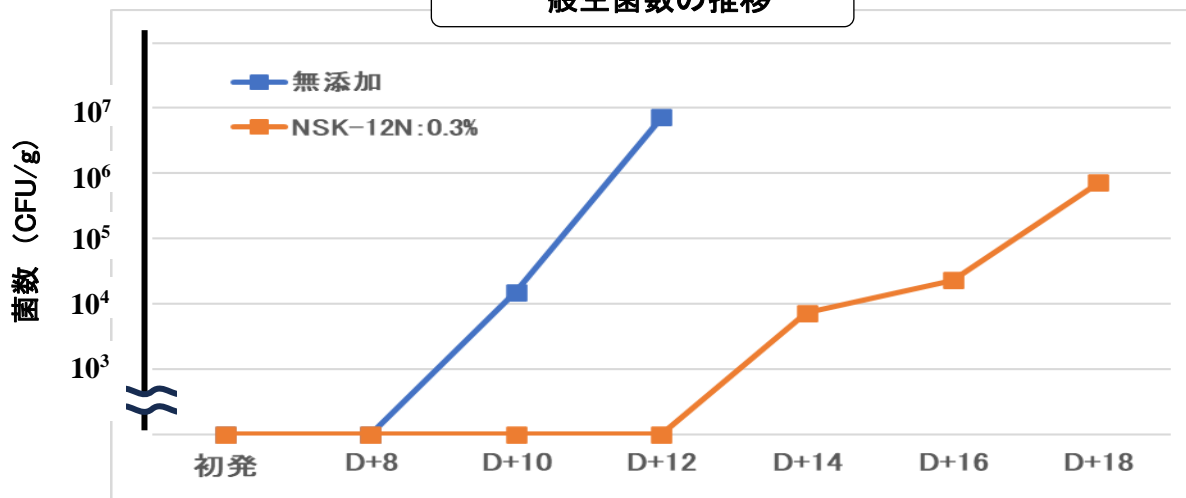
## <NSK-12N の食品保存試験例>

### 保存試験：ソーセージ



ソーセージを調理する。  
NSK-12N は練りこみで対全量 0.3% 添加する。  
15°C に保存し細菌検査を行う。

一般生菌数の推移

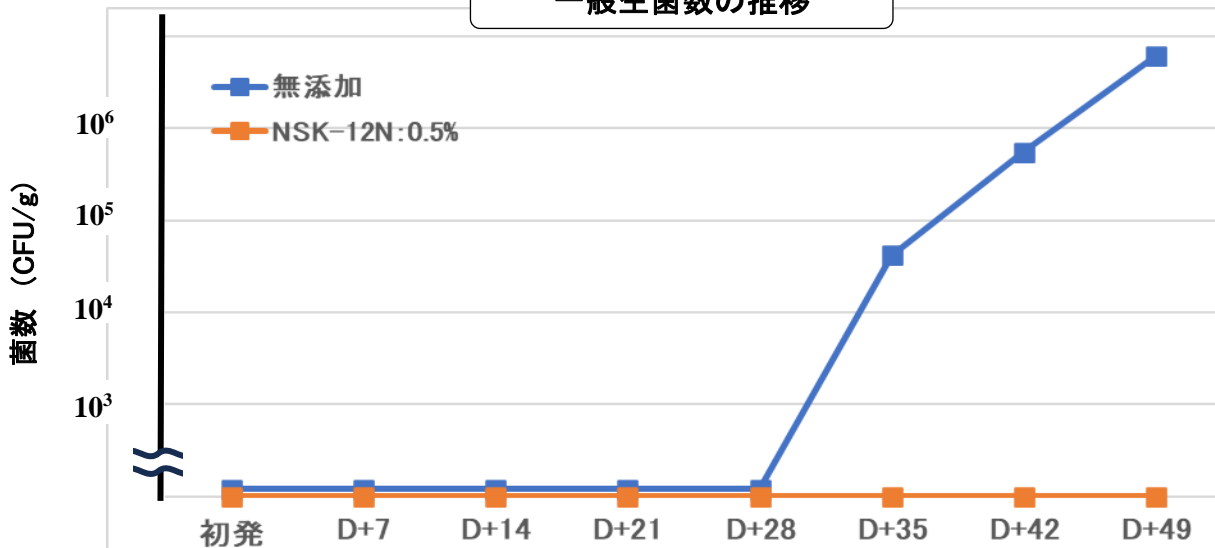


### 保存試験：焼豚



焼豚を調理する。  
NSK-12N はたれに対し 0.5% 添加する。  
10°C に保存し細菌検査を行う。

一般生菌数の推移



## <NSK-12N の食品保存試験例>

### 保存試験：色飯



色飯を調理する。

NSK-12N は調味液に対生米 1.0%分を添加する。

30°Cに保存し細菌検査を行う。

一般生菌数の推移

