Creative Enzymes®

発酵カルシウムプロピオン酸塩

Cat. No. CEFX-263

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	発酵カルシウムプロピオン酸塩は、発酵食品の濃縮乾燥溶液です。これは、自然の材料から得られた天然のカルシウムプロピオン酸塩を含み、食品に自然な食品保存料として使用されます。特定のカビや特定の細菌の成長を抑制するのに効果的であり、発酵によって生成され、選□されたプロピオニバクテリウムの株から分離されます。
用途	シリアル食品 発酵カルシウムプロピオン酸は、パン生地、ピザ生地、パン、ペストリーなどのシリアル食品製品のカビを防ぎ、通常の保存期間を延ばすために、パンやケーキに広く使用されています。取り扱いが簡単で、小麦粉に簡単に混ぜることができます。 乳製品 乾燥および濃縮ミルク、フレーバー付きミルクやヨーグルト飲料、熟成チーズ、未熟成チーズ、加工チーズ、フレーバー付きヨーグルトやプリンなどの乳製品デザート、乳製品ベースのスプレッドに使用できます。 肉製品 加工肉（牛肉、鶏肉製品）、ソーセージの腸、缶詰の魚や貝類を含む保存された魚に使用できます。 その他の用途 食品以外の製品の微生物劣化防止に使用でき、ビール、麦芽飲料、サイダー、アルコール度数15%以上の蒸留酒などのアルコール飲料や動物用食品にも使用できます。 さらに、スポーツドリンク、ダイエット食品や飲料、商業的に調製されたサラダ（ポテトサラダなど）、調味料（酢やマスタードなど）、スープ、ソース、乾燥または加工されたキノコ、豆類、海藻、ナッツバターにも保存料が含まれています。 他の殺真菌剤に比べて低毒性で比較的低コストであるという利点があります。水虫や発疹の治療に使用される医□品製剤において価値があることが証明されています。

製品情報

外□	白から黄褐色の粉末
pH安定性	pH 6.0 から 9.0

使用法とパッケージング

包装	25kg/クラフトプラスチック製の織り袋; さまざまな種類の包装で利用可能です。

保管・発送情報

保存方法	製品は元の包装または適切な密閉容器に保管し、清潔で乾燥した場所に置くべきです。保管条件は、温度□化が限られ、湿度が低い sheltered 環境が望ましいです。製品は製造日から12ヶ月以内に使用することが推□されます。