Creative Enzymes®

セロリパウダー

Cat. No. EXTC-207

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	セロリパウダーは、新鮮なセロリから作られた乾燥した粉末状の濃縮物で、調味料や有機肉製品の食品保存料として使用されます。いくつかの市販の製品が存在し、フードデハイドレーターを使用して作ることもできます。いくつかのセロリパウダーはセロリジュースから作られています。セロリパウダーは自然に硝酸塩が豊富で、これは亜硝酸塩と密接に関連しており、添加されると同じ curing 機能を果たします。セロリパウダーは、あらゆる cured 肉製品に使用できますが、多くの場合、自然または有機製品の curing agent としても使用されます。
用途	現在、USDAの規制により、セロリパウダーで処理された肉は、従来の処理された製品と区別するために「未処理」と呼ばれる必要があります。セロリパウダーで処理された肉のパッケージには「硝酸塩や亜硝酸塩は添加されていません」と記載されていることが多いですが、「セロリパウダーに自然に含まれるものを除く」という文言も含まれています。食品業界の多くの人々は、製品を「処理□み」と呼ぶ方がより正確だと考えていますが、依然として「未処理」と呼ばれることを要求する規制に従わなければなりません。

製品情報

外□	グリーンパウダー
機能	セロリパウダーは自然に硝酸塩が豊富で、亜硝酸塩と密接に関連しており、添加されると同じ curing 機能を果たします。セロリパウダーは、あらゆる cured meat 製品に使用できますが、多くの場合、自然または有機製品の curing agent としても使用されます。