

食品添加物 酢酸ナトリウム製剤

ミライエースNu



従来製品の課題

煮物に酢酸ナトリウム製剤を添加すると苦味・えぐ味が強くなり、賞味期限を延長できない。

酢酸ナトリウムの風味マスキング技術が十分ではなく、だし巻きたまごの風味改善ができない。

風味への影響が強く添加量を増やせない。

酢酸ナトリウムの
異味を低減する技術
が求められていました

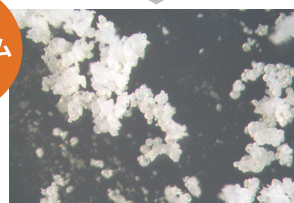
解決策

独自の新製剤化技術「ミライエース製法」



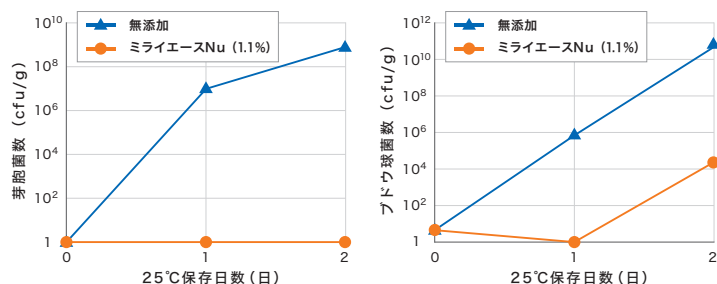
乳化処理・粉末化

酢酸
ナトリウム
加工品



苦味の軽減

がんもどき煮



ミライエースNuは
塩分濃度が1.0%前後の食品の異味低減
に特におすすめです。

主なターゲット食品

