

食品素材で構成された日持ち向上素材 トツPNフィットVP

- 醸造酢をはじめとする食品素材で構成しているため添加物表示不要
- 植物由来ポリフェノールが醸造酢の制菌力を飛躍的に向上
- 厳選した植物素材と醸造酢が食品本来の風味を最大限に活かす
- ナトリウム原料不使用であり、最終食品の食塩相当量に影響しない



クリーン
ラベル
対応

食品素材で構成されているため
添加物表示不要

植物由来ポリフェノールにより、
醸造酢の効果を大幅に向上

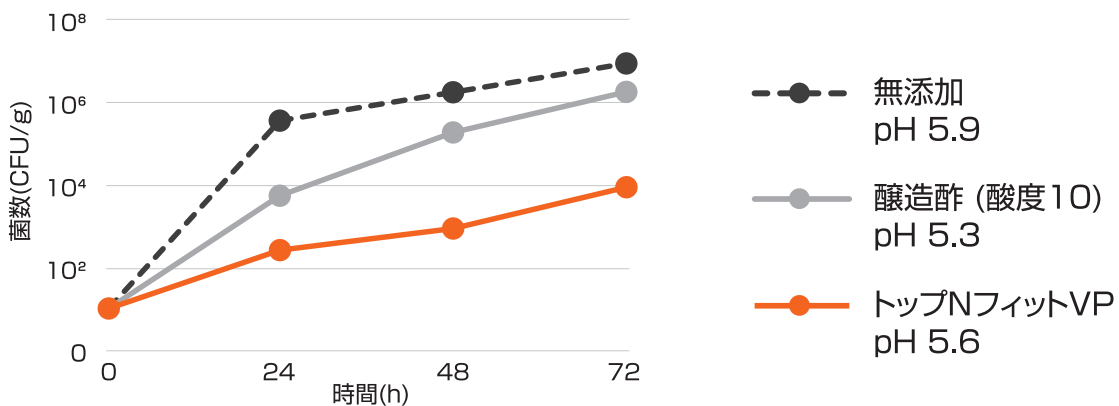
日持ち

風味改善

醸造酢と植物由来ポリフェノールの
併用で加工食品の不快感を大幅
に低減

植物由来ポリフェノールと醸造酢による高い制菌効果

味飯の保存試験：各素材1%添加し、酵母を10 CFU/g 接種、25℃ 72時間保存



植物タンパクの不快感を改善

肉団子の官能評価：
粒状大豆たんぱくに対して
0.1、0.5、1.0%を戻し水に
添加して肉団子を作製



不快風味を感じた人数 (人)

