SAFE

トップNフィットプラスシリーズ

食品素材で日持ちとおいしさを両立

独自の発酵技術で食酢の可能性を最大限発揮

■製造工程

独自発酵醸造酢（酸度7%）

SAFETY POINT

酸味・酸臭を大幅に低減

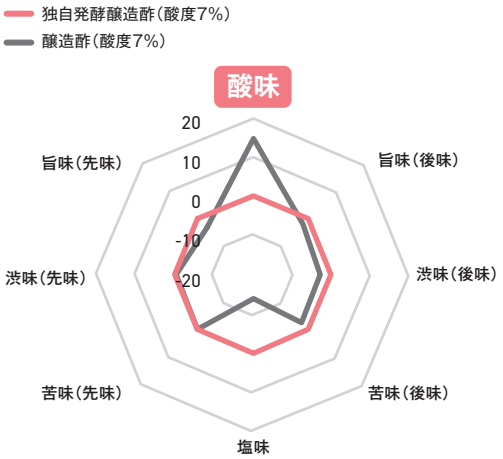
高い制菌効果

POINT 01 大幅な酸味低減

■味覚センサーによる分析

（一般財団法人日本食品分析センター調べ）

【試験条件】
・各醸造酢を7倍希釈して分析
・TS-5000Z使用（㈱インテリジェントセンサーテクノロジー製）



SAFETY POINT

食品の風味への影響が少ない

POINT 02 高い抗菌性

■各菌種に対する最小発育阻止濃度（%）

菌　種	独自発酵醸造酢（酸度7%）	酸度10%醸造酢
B. subtilis（枯草菌）	0.6	0.6
L. lactis（乳酸菌）	3.0	3.5
L. mesenteroides（乳酸菌）	4.5	>5.0
S. aureus（黄色ブドウ球菌）	1.2	1.2
W. anomalus（酵母）	5.0	>5.0

※培地pH5.0に調整

SAFETY POINT

抗菌スペクトルが広い

酸度10%醸造酢と同等以上の抗菌力