

国内トップシェア

大東化学株式会社
DAITO CHEMICAL



食品添加物・医薬品原料

酢酸ナトリウム（無水）

Sodium Acetate



豊富なラインナップ

- 日持向上剤、pH 調整剤として幅広く使用されています
- 多様なニーズにお応えするラインナップを揃えています
- 医薬品原料の製造で培った信頼をお届けします



大東化学株式会社

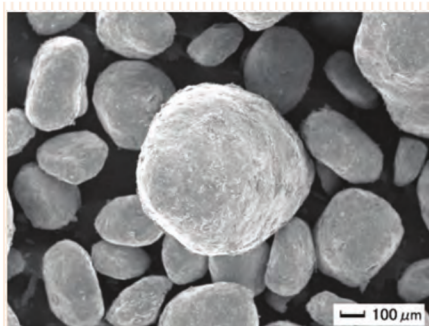
大東化学の酢酸ナトリウム(無水)の特長

- 粒子制御技術で作り分けた6つのタイプを取り揃えています
- お客様のご使用条件に合った最適なタイプをお選びいただけます

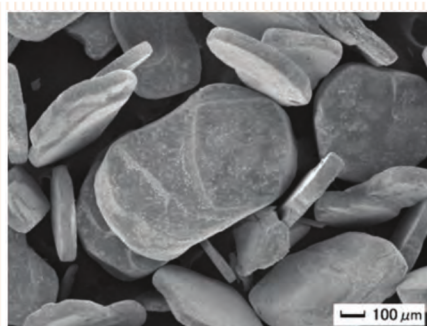
ラインナップ *Product Lineup created with Unique Granulation Technology*

粒子制御技術を駆使した製品群

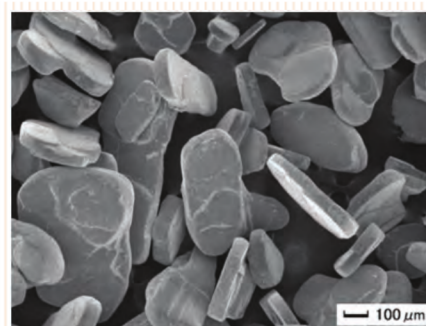
G タイプ (顆粒)



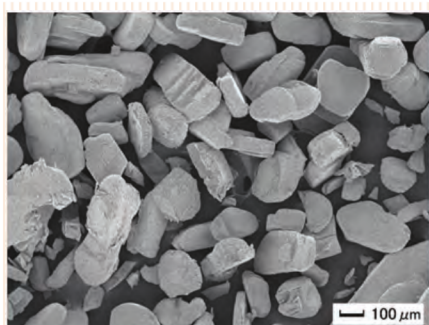
L タイプ



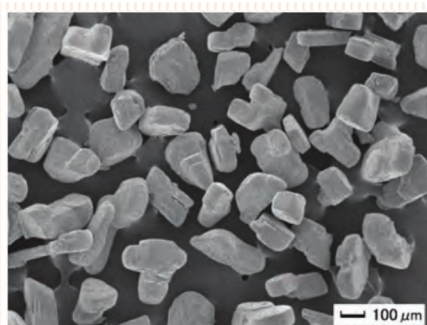
M タイプ



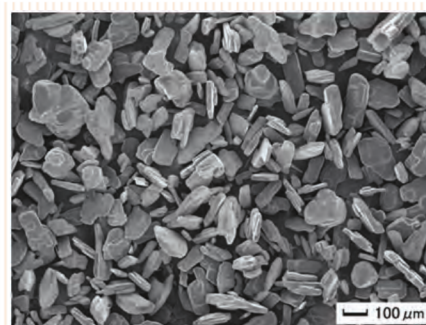
F タイプ



SF タイプ



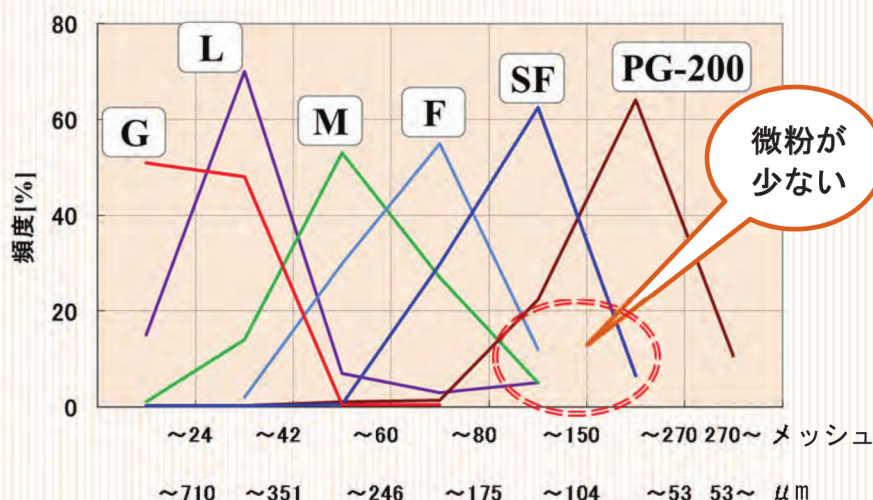
PG-200



シャープな粒度分布 *Tightly-Controlled Particle Size Distribution*

粒子制御技術により、粒度を揃え微粉を少なくしています

- 製剤のブレンドが容易
- 原料も製剤も固化しにくい
※固化：水分や微粉の影響で製品が全体的に固まる現象です
- 作業時に粉舞しにくい
※粉舞：取扱い時に微粉が舞い上がり、作業に支障をきたす現象です



静菌効果
 Bacteriostatic Action

- 酢酸ナトリウムはカンピロバクター、サルモネラ菌、大腸菌のようなグラム陰性菌に、より効果的といわれています。
- 他の日持向上剤との併用、例えばグリシンとの併用により、グラム陽性の枯草菌にも高い静菌効果を示します。
- カビには効果的な一方、酵母への発育阻止作用は小さいので、酵母で発酵させるパンなどの食品に汎用されています。

■ 最小発育阻止濃度（MIC：100%阻止濃度）

カンピロバクター、サルモネラ菌に比較的好く効きます

MIC (mg/mL) 【当社調べ】

<i>Campylobacter</i> <i>Jejuni</i> カンピロバクター・ ジェジュニ	<i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i> サルモネラ菌	<i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> 枯草菌	<i>Escherichia</i> <i>coli</i> 大腸菌	o-157
20	40	80	80	

■ 食パンの日持試験

酢酸ナトリウム(無水)を0.2%添加したものは、室温（25℃）において、無添加と比較してカビの発育が抑えられています

【当社調べ】

	無添加	酢酸ナトリウム(無水) 0.2%添加
1日目	—	—
5日目	+ 	— 

- 食パンミックス粉に対して酢酸ナトリウム(無水)を0.2%添加
 - ホームベーカリーで焼成カットし室内で3時間放置後/密封、25℃保存し目視にてカビの発育を観察
- (—：発育なし +：発育あり ++：多数の発育あり)

物性

化学名	酢酸ナトリウム（無水）
化学式	CH ₃ COONa
分子量	82.04
CAS 番号	127-09-3
外観	白色、結晶性粉末
水への溶解度	46.5 g（100ml、20℃）

用途例

- 惣菜（ハンバーグ、唐揚げ、シュウマイ、餃子）、パン、かまぼこ、
麺類（うどん、そば）、サラダ、麺つゆ、漬物、他

表示例

- 酸味、酸度調整の目的で使用了した場合…… 酸味料
- 調味料の目的で使用了した場合 …… 調味料（有機酸）
- pH調整の目的で使用了した場合 …… 水素イオン濃度調整剤又は pH調整剤
- その他の目的で使用了した場合 …… 酢酸 Na

包装形態

- 20kg 紙袋（簡易開封機能付き内装ポリエチレン袋入り）
- その他、お客様のご要望に応じてフレコンバッグでのご提供も可能です。



 大東化学株式会社

<http://www.dcg.co.jp>

東京営業部
大阪支店
名古屋支店

東京都港区虎ノ門1-2-20（第3虎の門電気ビル4階）
大阪市西区靱本町1-11-7（信濃橋三井ビル12階）
名古屋市中区丸の内3-22-21（損保ジャパン日本興亜名古屋ビル10階）

TEL 03-5157-0875
TEL 06-6445-8461
TEL 052-962-1521