

食品添加物

サンミエース® Sanmi Ace

- 酢のシャープな味覚が特徴の粉末酸味料です
- pH調整剤・日持向上剤としても使用されています
- 酸性剤(有機酸)として使用できます



ラインナップ Product Lineup

	サンミエース 32	サンミエース 42	
外観	白色結晶性粉末	白色結晶性粉末	
成分	酢酸	32%	42%
	酢酸Na	68%	58%
水への溶解性	46.2wt% (25℃) pH=4.7~5.0	50.9wt% (25℃) pH=4.5~4.8	

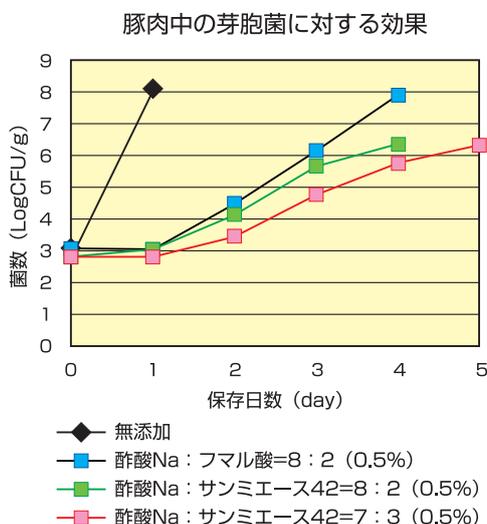
静菌効果 Bacteriostatic Action

最少発育阻止濃度 (MIC: 100%阻止濃度 [mg/mL])

低温耐性の強いリステリアにもよく効きます

菌種	サンミエース42	ソルビン酸K	乳酸Na	酢酸Na
リステリア <i>Listeria Monocytogenes</i>	5	40	120	80

酢酸Naとの併用：酸性剤（有機酸）として使用



	加熱後豚肉pH
無添加	6.13
酢酸Na:フマル酸 = 8:2 (0.5%)	5.90
酢酸Na:サンミエース42 = 8:2 (0.5%)	6.07
酢酸Na:サンミエース42 = 7:3 (0.5%)	6.03

■ pH測定方法

試料10gに純水90mLを加え stomaching 処理し、pH電極 (25℃) で測定

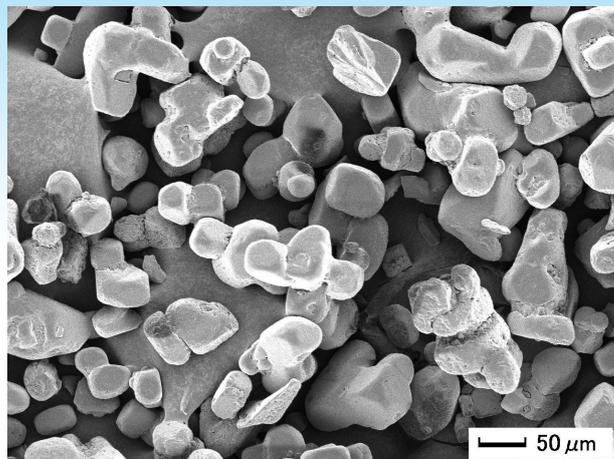
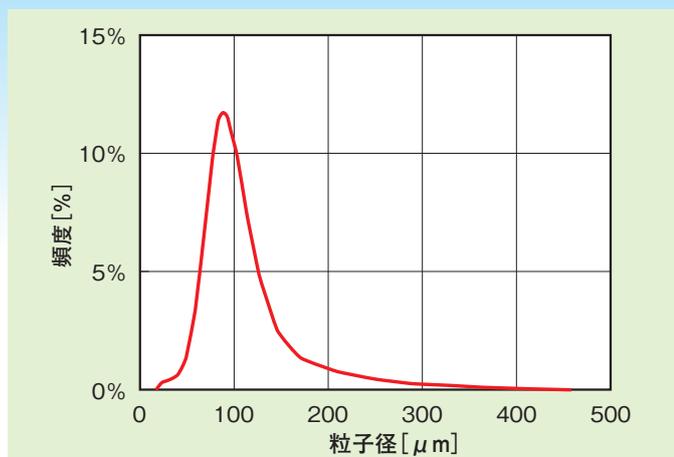
一般的な酸性剤に比べ

- pHを下げず、同等以上の静菌効果を発揮！
- 味への影響が少ない！
- 肉製品の歩留向上！



微粉のカット *Less Pulverized Particles*

- 製剤のブレンドが容易 *Easy Powder Blending*
- 作業時の粉舞が少ない *Reduced Powder Dust*



〈サンミエース 42〉

用途例 *Uses*

- 焼きそばの粉末ソース、粉末調味料、酢こんぶ、惣菜 他

表示例

- 酸味、酸度調整の目的で使用した場合 …… 酸味料
- pH調整の目的で使用した場合 …… 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した場合 …… 酢酸 (Na)、又は酢酸Na、氷酢酸

包装形態

- サンミエース 32 紙袋18kg (ポリエチレン袋入り)
- サンミエース 42 紙袋20kg (ポリエチレン袋入り)



大東化学株式会社

東京営業部 東京都港区虎ノ門1-2-20(第3虎の門電気ビル4階)

大阪支店 大阪市西区靱本町1-11-7(信濃橋三井ビル 12階)

名古屋支店 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

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