

食品添加物 チアミンラウリル硫酸塩製剤

# カビノンB10

## ◎特長

- ①ビタミンB<sub>1</sub>の誘導體「チアミンラウリル硫酸塩」を使いやすくした製剤です。
- ②ビタミンB<sub>1</sub>がもつ特有の臭いを超低臭化した製剤です。
- ③本品は、栄養強化剤として利用することが出来ます。
- ④日持ち向上剤として使用した場合は、微生物制御が難しいと言われている乳酸菌や酵母、耐熱性菌にも効果を発揮します。

## ◎使用方法

### ①日持ち向上剤として使用する場合

食品に対し、通常0.1～0.2%を目安にご使用下さい。

水には溶けづらいですが、50℃以上には可溶です。

溶解性と静菌相乗効果を期待する際は、アルコール、食酢、有機酸等が有効です。

- ②現在ご使用の保存料からの切替えにお試し下さい。
- ③現在ご使用のpH調整剤の酸味又は日持ち向上剤の味が気になる際は、添加量を減らし、併用をお試し下さい。

## ◎用途

醤油・たれ・ソース・ドレッシング等調味料各種、ハンバーグ等畜肉製品各種、ツナマヨ等フィリング各種、調味梅・キムチ・浅漬け等漬物各種、水産加工品、卵加工品、餃子、珍味 他

## ◎配合

チアミンラウリル硫酸塩	10.0%
食品素材	90.0%

## ◎食品に使用した場合の表示例

「ビタミンB<sub>1</sub>」または「V. B<sub>1</sub>」

## ◎包装

1kg×10入り (内装アルミ袋、外装ダンボールケース)

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585 (代)