

食品素材で構成された日持向上素材 トッPNフィットVP

- 厳選した植物エキスと醸造酢が食品本来の風味を最大限に活かす
- 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
- 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
- ナトリウム原料を配合していないため減塩素材として使用可能

厳選した植物素材と醸造酢の効果で様々なニーズに対応可能

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

塩分(Na)フリー

ナトリウム原料を使用していないため、
食塩相当量に影響しない

日持ち向上

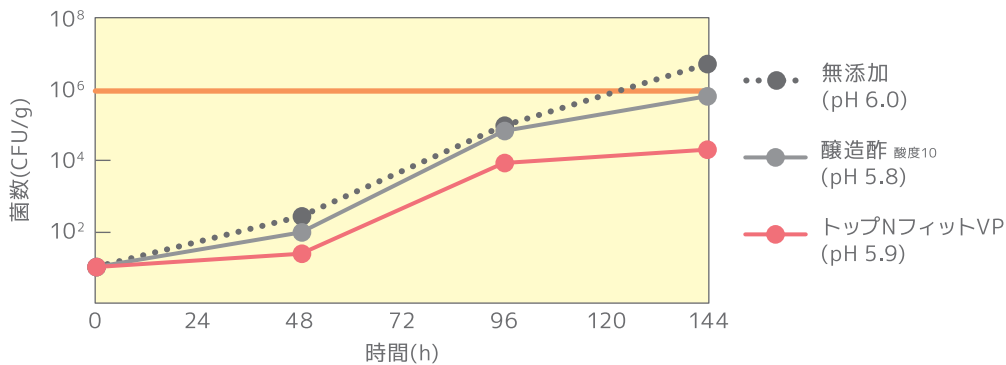
植物由来ポリフェノールが
醸造酢の効果を大幅に向上

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

ハンバーグの保存試験：各素材1%添加し、乳酸菌を10 CFU/g 接種、10℃、144時間保存

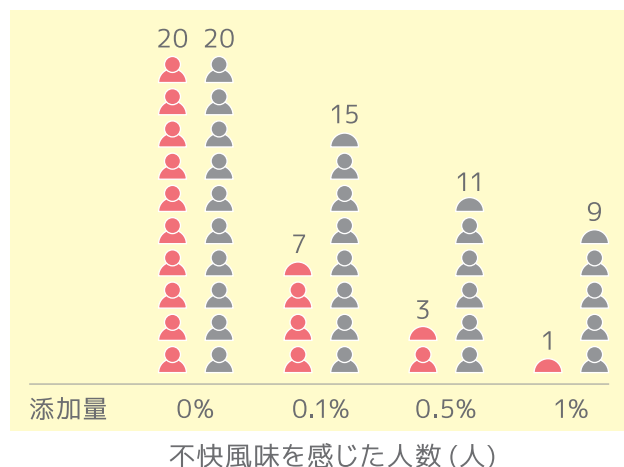


外観

大豆ミートの風味を改善



大豆ミートの官能評価:
大豆たんぱく原料に対して
0.1、0.5、1.0%を戻し
水に添加して
大豆ハンバーグを作製



● トッPNフィットVP
● 醸造酢