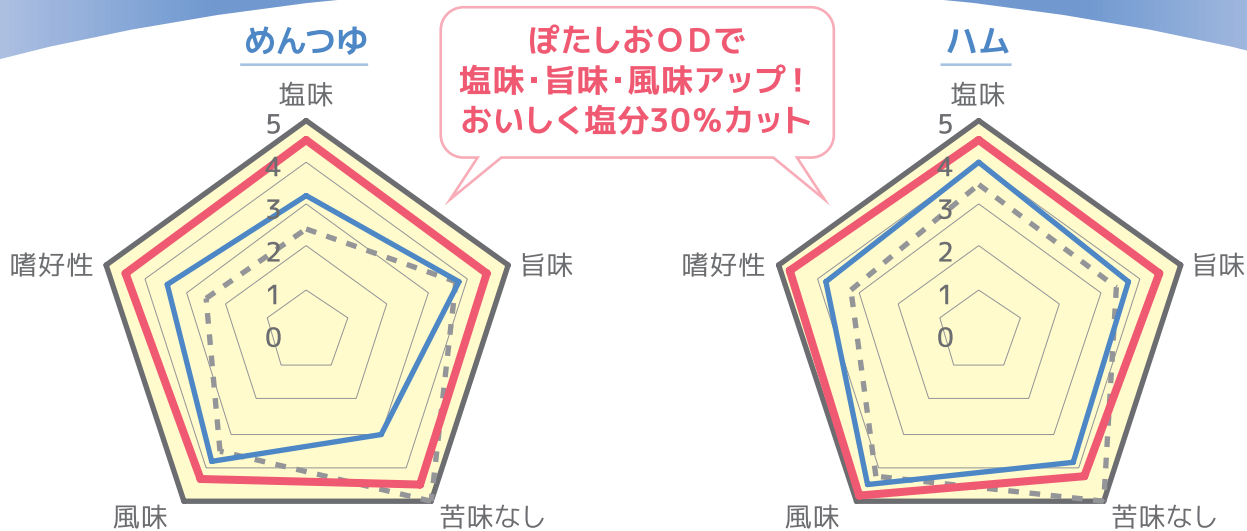


おいしい減塩食品作りをサポート

ぽたしおOD

- 独自製法で塩化カリウムの味質を改良した減塩食品向け調味料製剤
- 食塩(ナトリウム分)の置換えに使用し、減塩食品の味の物足りなさを解消
- 塩化カリウム特有の苦味が低減されており、良質な塩味の付与が可能

減塩食品の塩味の物足りなさが解消



食塩相当量(めんつゆ100g当たり)
通常食塩区:1.0g / 減塩区:0.7g

食塩相当量(浸漬液100g当たり)
通常食塩区:5.7g / 減塩区:4.0g
※豚ロースを浸漬液中で5℃・6日間静置し作製

— 通常食塩 - - - 減塩 — 減塩+塩化カリウム — 減塩+ぽたしおOD

通常食塩量処方の評価を基準点の「5点」とし、5点満点で評価

減塩食品への使用例

たれ・だし等
調味料類



ハム・
ソーセージ類



ラーメンスープ
うどんつゆ等
スープ類



漬物



水産加工品



表示・荷姿

【食品添加物表示例】 調味料(無機塩) 【荷姿】 10kg×2 ダンボールケース