



コハク酸高含有酵母エキス

ハイマックスSA

コハク酸(Succinic Acid)を高含有した酵母エキスです。

コハク酸は、海外ではシーフードだけでなく、酸味及び収斂味によるビーフ風味の強化としても利用されています。

魚貝類

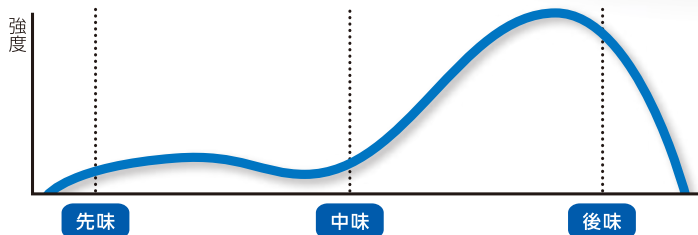
牛肉類



少量添加で
貝類の風味を
強化できます。

ハイマックス
SA

ハイマックスSA 味質特性

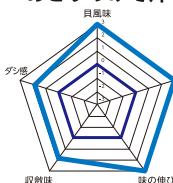


ハイマックスSAは、
コハク酸特有の収斂味を付与します。

ハイマックスSA アプリケーション

— 無添加区 — ハイマックスSA添加区

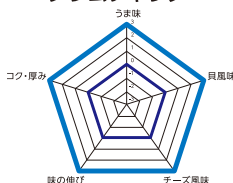
あさりのみそ汁



【官能評価方法】

あさりのみそ汁に対し
ハイマックスSAを喫食0.15%添加

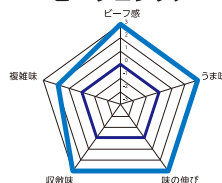
クラムチャウダー



【官能評価方法】

クラムチャウダーに対し
ハイマックスSAを喫食0.15%添加

ビーフコンソメ



【官能評価方法】

ビーフコンソメに対し
ハイマックスSAを喫食0.15%添加

ハイマックスSA 商品概要

原材料表示

酵母エキス

アレルギー表示

特定原材料等表示不要

荷姿

1kg × 10

性状

褐色の粉末

賞味期限

24ヶ月

保存条件

常温保存

認証

Kosher, Halal