FREUND

脱酸素剤（鉄系）の機能に加え、食品のやわらかさ、しっとり感の保持効果があります。

食品品質保持剤 new

ネガモールド® light（ライト）
ネガモールド® natural（ナチュラル）

特許出願中

ネガモールド ライト（LT）

エタノール

エタノール含量の異なる2種類を揃えました。
※ナチュラルは低エタノールタイプです。

ネガモールド ナチュラル（NL）

エタノール

防カビ効果

食感の保持効果

酸化防止効果

◆ラインナップ

	ネガモールド ライト(LT)	ネガモールド ナチュラル(NL)
適用Aw範囲	0.60～0.90	
脱酸素所要時間	1～2日(25℃)	
用途例	半生洋菓子 (カステラ、パンケーキなど)	餅菓子 (求肥、生八ッ橋、羽二重餅など) 饅頭 (上用饅頭、かるかんなど)

フロイント産業株式会社