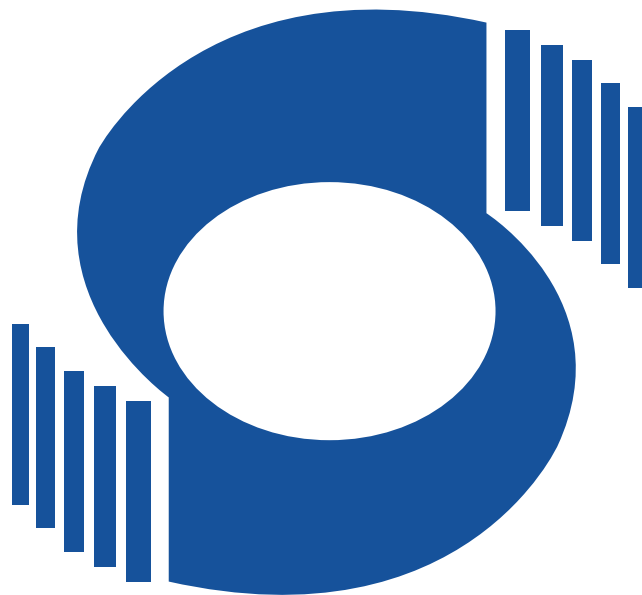




스마트폰으로 QR코드를 확인하시면
더 많은 정보를 보실 수 있습니다.



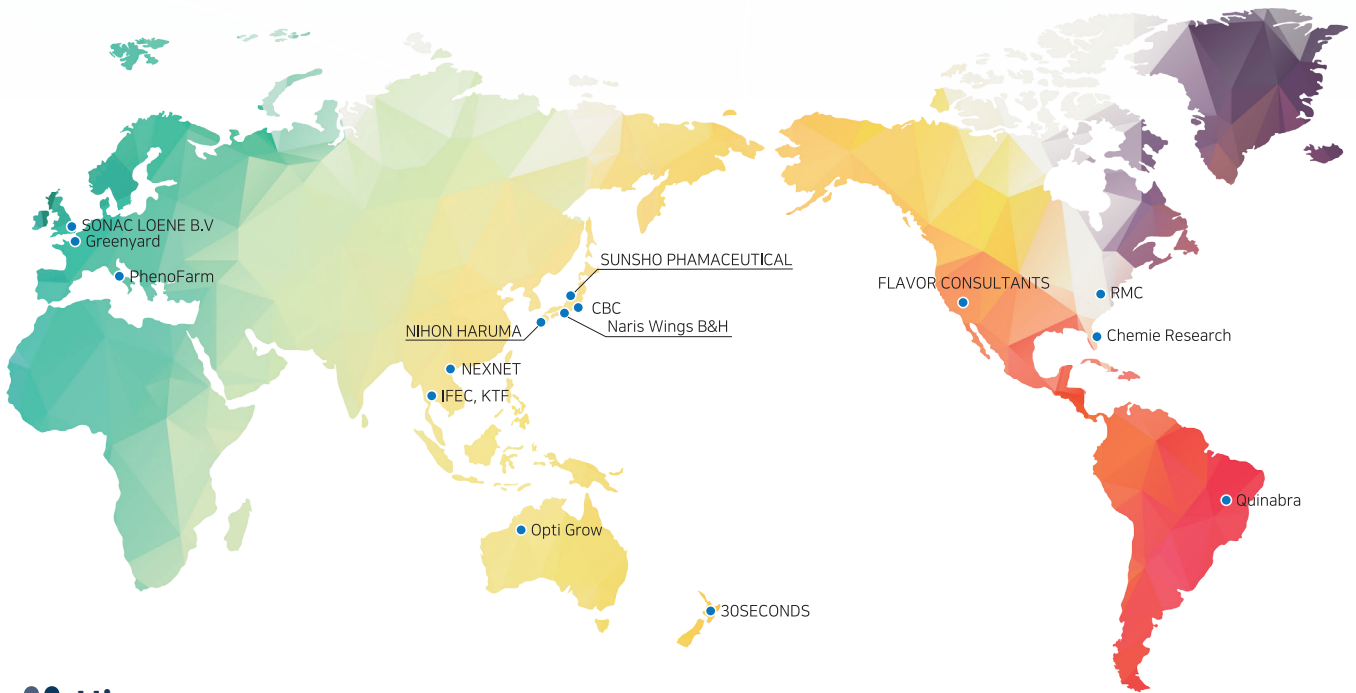
Fine Food, Fine Health

에프에이뱅크 · 모전식품 · 코반

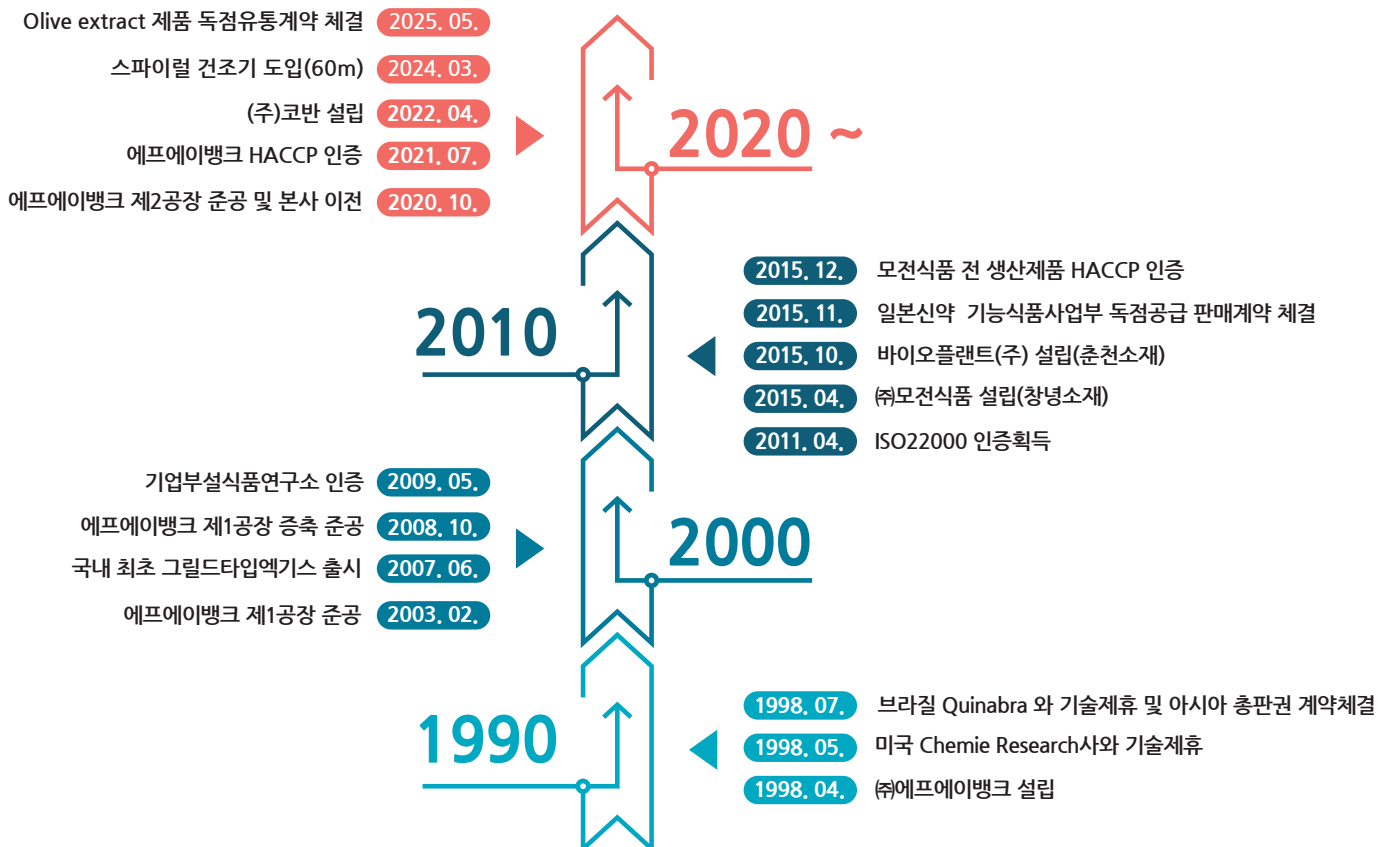
www.fabank.net

Global partner

“Have the courage and challenge to the best one”



History



풍요로운 식품 문화를 선도하는
“에프에이뱅크”

신재생 에너지 활용 Eco factory
최첨단 기계설비 도입으로
조미식품 선두 기업으로 거듭나고 있습니다



안성공장

기술 현황

- 기업부설 연구소 인증
- ISO 22000 인증
- HACCP 인증
- 이노비즈, 벤처기업 인증
- 클린사업장 기준 품질관리시스템

연구 개발

- 천연물질 이용한 천연보존료
- 천연 기능성 신소재
- 드럼드라이 성형
- 압출과립
- 조미식품 및 소스
- 식육추출가공품
- 익스트루드
- 향미유

보유 설비

- 익스트루드 성형기
- 압출과립기
- 추출기
- 농축기
- 호모믹서
- 드럼성형기
- 규조토여과기
- 유수분리탱크
- 터널식 마이크로파 연속 건조라인(30m)
- 스파이럴 건조기
- 그릴드기
 - 컨벡션 오븐
 - 열매체 볶음기

국내 최대규모의 사골 전문 기업 ‘모전식품’

- 어머니의 밥에서 정성을 끓입니다.
- 한끼의 정성을 담고 싶은 날 모전의 사골 한스푼이면 마음까지 따뜻해집니다



기술 현황

- HACCP 인증
- ISO22000 인증
- 연구개발 전담부서 인증
- 클린사업장 기준 품질관리 시스템
- 제조현장 : 공기 자동 살균 시스템 완비
- 품질관리 : 금속검출기 도입
- 각 제조현장 냉난방 시스템 도입
- 각 제조현장 청정공기순환 시스템 적용
- 포장실(Clean Room 시설)

연구 개발

- 우사골 / 돈사골 엑기스
- 사골곰탕 레토르트
- 국내산 농축산물 등을 이용한 각종 추출물 개발
- 향토 농산물(창녕양파)을 이용한 제품개발

보유 설비

- 추출탱크(8톤(t)/3대)
- 열수추출기 케이지식(3톤(t)/1대)
- 농축기(3톤(t)/Batch식-2대,
4톤(t)/Batch식-1대,
4톤(t)/연속 순환식-1대)
- 4톤(t) 탈기탱크(포장탱크)
- 유수분리기(6톤(t))
- 사골 파쇄기(3톤(t)/hr)
- 소포장 라인(0.2~2.5kg, 고점도 정량 포장기)
- 고압 균질기(최대압력 600bar/hr)
- 로터리 포장기(200g~2,000g/1대,
800g~2,500g/1대)
- 신재생 에너지 사용
- 레토르트 멸균기

History

자몽 종자 추출물 / 감귤류 추출물 / 천연 식품 소재 수입, 수출 전문 기업

주요 품목

- 자몽 종자 추출물 : 미국, 유럽 등에서는 기능성 소재로, 아시아에서는 천연 항균성 물질로 사용하고 있으며 독성 실험을 마친 안전한 제품으로 유사품과 구별됨.
- 감귤류 추출물 : 원재료가 감귤류이며, 자몽 종자 추출물과 동일한 효과를 냄.

주요 성분

- Naringin(나린진) : 자몽 종자 추출물의 주성분이며, 플라보노이드의(비타민P) 일종으로, 미생물 성장을 정지시키는 정균 작용 및 미생물을 살균하는 항균 작용에 뛰어남
- Citral(시트랄) : Gram 양성 및 Gram 음성균뿐만 아니라 진균에 대해서 항균 작용도 하며 향료로 이용됨.

기술제휴(Global technology partnership)

세계시장에서 공급되고 있는 높은 퀄리티의 원료를 Global 업체와의 기술협약을 통해 국내 총판화

Anti-Biotic

미국 Chemie Research - 1998. 05 기술제휴



자몽 종자 추출물(grapefruit seed extract)

- 유 형 : 식품 첨가물
- 용 도 : 식품, 화장품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 미국산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg

브라질 Quinabra - 1998. 07 기술제휴



감귤류 추출물(citrus extract)

- 유 형 : 과-채가공품
- 용 도 : 식품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 브라질산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg



자몽 종자 추출물 (grapefruit seed extract)

- 유 형 : 식품 첨가물
- 용 도 : 식품, 화장품의 Natural Anti-biotic 제품
- 생산지 : 브라질산
- 포장단위 : 1kg, 5kg, 20kg

기술제휴(Global technology partnership)

세계시장에서 공급되고 있는 높은 퀄리티의 원료를 Global 업체와의 기술협약을 통해 국내 총판화

Anti-Biotic

❖ 일본신약社 - 2015. 11 기술제휴(제품 적용 실례)



Mikakufine BK

- 초산나트륨이 주성분으로 다양한 미생물 발생을 억제
- 독자적 기술력으로 산미, 산취 억제
- 이스트 발효에 영향을 끼치지 않음
- 양산빵, 치아바타, 카스텔라, 머핀, 디저트 케이크 등



Cheff Lead KA

- 계란 제품의 대표적 변패 원인균인 내열성 아포균 증식 억제
- 유통기한 연장 효과
- 티라미수, 냉장 케이크, 커스터드 & 생크림 등



GX-2(복합아미노산베이스)

- Glycine 첨가로 갈변 반응 억제
- 아포균, 유산균 등에 대한 항균력 및 보존력 향상
- 화이트소스, 서양과자, 각종 필링(파이) 속 재료 등
- ex) 세븐일레븐 PB상품 Apple Custard Bread

Antioxidant

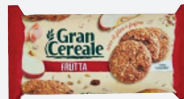
❖ Pheno Farm - 자연 올리브 추출물 전문기업으로, 건강과 식품 산업에 지속가능한 솔루션을 제공

지중해산 올리브를 추출하여 만든 제품으로 강한 항산화 효과를 가지고 있어 지방산패방지에 효과적이다.

공통
사항

- 알레르기 정보 : 무함유
- GMO 여부 : Non-GMO
- 추출 용매 : 화학용매 무첨가, 100% 물 기반
- 특이사항 : 천연원료, 클린라벨

항목	Phenolea®	Phenolea® R-Plus	Phenolea® Active HT6	Phenolea® Complex Plus L
형태	액상형	액상형	파우더 / 액상형	액상형
주요 성분	올리브 추출물	올리브 + 로즈마리 추출물	올리브 추출물 + 말토덱스트린	올리브추출물 + 향
적용 제품군	식품 전반 / 기능성제품	스낵, 육가공품, 드레싱, 유지	영양제, 기능성 화장품	식품 전반



※2025. 05 독점 유통 계약 체결

에프에이뱅크 / 모전식품 제조설비

❖ 안성공장 라인(에프에이뱅크) - 엑기스 / 후레이크 / 향미유 / 맛립, 과립



▶ 엑기스 / 소스 생산 라인

- 그릴타입 제품 생산 가능
- 구조토여과 공정으로 맑은 액상제품 구현
- 축산물, 수산물, 야채류 전문 생산



▶ 익스트루드 성형 라인

- 분말 원료를 다양한 모형으로 생산
- 크기별, 모양별 성형 가능
- 어묵, 햄, 소시지, 만두, 제과제빵, 라면 스프 등에 적용



▶ 후레이크 생산 라인

- 다양한 색상과 맛컨셉의 토피용 제품 생산가능



▶ 향미유 생산 라인

- 만두속, 양념장, 탕국용 향미유 생산가능



▶ 고주파 연속 건조 라인(30m)

- 껍속 Microwave 건조로 제품 생산 가공 시간의 단축 및 제품의 최고급화



▶ 스파이럴 건조기

- 스파이럴 60m건조라인 보유
- 효율적인 최신식 건조시스템

❖ 창녕공장 라인(모전식품) - 사골 전문 공장



▶ 엑기스 라인 - 우사골, 돈사골 엑기스 및 레토르트 전문

- 국내 최대규모 추출탱크 보유로 대량 생산 가능
- 연속식 진공농축 방식(최대 증발/시간당 1.8t)
- 소단량 및 대단량 로터리 포장기 보유(200g~2.5kg까지 파우치 포장 가능)
- 주문자 요구에 따른 맞춤형 레토르트 제품 생산 가능

엑기스 / 그릴드 엑기스 / 사골추출물



:: 고기 / 해물 / 야채 엑기스(extract)

- 유 형 : 식육추출가공품, 소스
- 용 도 : 식품의 원료
- 생산 품목 : 농산물, 수산물의 베이스 소스
 - 농·수산 원물의 맛과 향을 그대로 담아낸 고농축 엑기스로, 각종 소스와 육수에 본연의 풍미를 더함
 - 단일 타입의 원료엑기스와 혼합타입의 소스 및 프랜차이즈 베이스 생산 가능



:: 그릴드엑기스(grilled extract)

- 유 형 : 식육추출가공품, 소스
- 용 도 : 소스, 육수베이스
- 생산 품목 : 그릴드(비프, 돈골, 치킨, 야채) 농축액
 - 육류 또는 수산물 등을 그릴링으로 풍미를 부스팅한 뒤에 추출한 제품으로 소스의 원료로 적합하며, 그릴드 비프 농축액은 갈비탕 등에 육수베이스로도 쓰임.



:: 사골·돈골 엑기스(beef leg bone, pork bone)

- 유 형 : 식육추출가공품
- 용 도 : 육수, 국밥 베이스,
- 생산 품목 : 돈골추출물, 사골추출물(지방, 무지방)
 - 진한 사골 맛으로 깊이를 더하는 국밥 / 육수 / 소스 베이스
 - 뼈 원료에서 엑기스까지 원스탑(one-stop) 생산라인 보유



:: 레토르트식품(retort food)

- 유 형 : 레토르트
- 용 도 : 즉석식품
- 생산 품목 : 사골곰탕, 육개장, 설렁탕, 돼지국밥 등
 - 사골·돈골 등을 사골곰탕, 육개장, 갈비탕 등으로 만들어 멸균포장한 제품으로, 실온타입이라 휴대하기에 편해 캠핑용으로 적합하며 간단하게 조리할 수 있어 집에서도 간단하게 한끼 해결. 프랜차이즈 OEM 진행중.

후레이크 / 향미유 / 압출 과립



:: 후레이크(flake)

- 유 형 : 곡류가공품, 기타 가공품
 - 용 도 : 볶음밥, 유부초밥 등 토핑용 고명
 - 생산 품목 : 계란, 당근, 시금치, 새우, 호박, 우엉, 클로렐라, 불고기 등
- 당근분말, 난백분말, 등을 가공한 뒤에 마이크로 건조기를 통해 건조한 제품.
화사한 색감으로 완제품의 완성도를 높입니다.



:: 향미유(flavored oil)

- 유 형 : 향미유
 - 용 도 : 볶음밥, 만두 등 향미증진
 - 생산 품목 : 비프맛풍미유, 양파향미유 등
- 비프맛풍미유 : 소고기 풍미와 양파, 대파, 마늘향이 나는 향미유로
만두 속 볶음류에 풍미를 증진시키는 제품 등에 접목 가능
- 짬뽕향미유 : 고춧가루 마늘 등으로 짬뽕맛을 구현한 향미유



:: 과립

- 유 형 : 복합 조미식품, 기타 가공품
 - 용 도 : 식품의 원료
 - 생산 품목 : 맛있는 과립, 불고기 과립, 명란맛 과립,
김맛립, 다시마 과립 등
- 압출과립 : 밥에 뿌려먹는 후리가게 제품.
간단한 끼니 해결 및 캠핑용으로 적합



에프에이뱅크 제품리스트

:: 식육추출가공품_에프에이뱅크

제품명	Brix	염(%)	유통조건	주원료(원산지)
그릴드 돈골농축액	67 ±1.5	12 ±1	실온10	돈사골 : 국산
그릴드 비프농축액	65 ±1.5	13 ±1	실온12	소고기 : 호주산
그릴드 치킨농축액	67 ±1.5	12 ±1	실온12	닭고기 : 국산
돈골농축액	45 ±1.5	13.5 ±1	실온10	돈사골 : 국산
돈코츠소스	52 ±1.5	12 ±1	실온10	돈사골 : 국산
돼지고기 엑기스	62 ±1.5	13 ±1.5	실온12	돼지고기 : 국산
로스팅 육수	44 ±1.5	14 ±1	실온10	우사골 : 호주산/돈사골 : 국내산
비프엑기스	60 ±1.5	13 ±1	실온12	소고기 : 호주산
소고기엑기스	60 ±1.5	13 ±1	실온12	소고기 : 호주산
소고기 육수베이스	60 ±1.5	13 ±1	실온12	소고기 : 호주산
양지엑기스	60 ±1.5	12 ±1	실온12	소양지 : 호주산
양지추출액	10 ±1.5	-	냉동12	소양지 : 호주산
치킨엑기스	67 ±1.5	12 ±1	실온12	닭고기 : 국산
치킨본엑기스-W	65 ±1.5	12 ±1	실온12	닭고기 : 국산
폰드보	29 ±1.5	10 ±1	냉장7	소고기 : 호주산
한우양지사골농축액	60 ±1.5	12 ±1.5	실온12	양지 : 국산

:: 곡류가공품, 기타가공품, 풍미유_에프에이뱅크

제품명	내 용	종 류	포장단위
후레이크	유부초밥, 주먹밥, 베이킹 토핑용 후레이크	계란, 당근, 시금치, 새우, 우엉, 클로렐라, 호박 등(크기 : 3~5mm)	10kg
과립, 맛립	캠핑용 도시락, 밥에 비벼먹는 조미과립	김, 녹차, 다시마, 불고기, 검은깨, 새우, 된장 등(크기 : 약1.5mm)	10kg
향미유	만두, 라면, 찌개 등에 적용 하는 조미용 기름	비프맛 풍미유, 짬뽕 풍미유	15kg

⚡ 엑기스(소스류)_에프에이뱅크

제품명	Brix	염(%)	유통조건	주원료(원산지)
가쓰오부시엑기스	64 ± 1.5	12 ± 2	실온 10	가쓰오부시 : 인도네시아산
가쓰오부시엑기스H	42 ± 1.5	17 ± 1.5	실온 12	가쓰오부시 : 인도네시아산
가리비엑기스	60 ± 1.5	12 ± 1.5	실온 10	가리비 : 중국산
굴엑기스	58 ± 1.5	13.5 ± 1	실온 10	굴 : 국산
다시마엑기스 3종	48 ± 1.5	12 ± 1	실온 10	다시마 : 국산
멸치엑기스	49 ± 1.5	14 ± 1.5	실온 12	멸치 : 국산
바지락엑기스	60 ± 1.5	12 ± 1	실온 10	바지락 : 중국산
새우엑기스	64 ± 1.5	10.5 ± 1.5	실온 12	새우 : 캐나다산
새우엑기스-디	64 ± 1.5	10.5 ± 1.5	실온 10	새우 : 캐나다산
숯불고기맛 엑기스	70 ± 1.5	5.5 ± 1	실온 10	소고기 : 호주산
식물성로스팅 추출물	45 ± 1.5	12 ± 1	냉장 12	표고버섯 : 국산
양파엑기스	70 ± 1.5	1 이하	실온 10	양파 : 국산
오징어맛 농축액	60 ± 1.5	13 ± 1.5	실온 10	오징어피 : 국산
짬뽕농축액	53 ± 1.5	13 ± 1.5	실온 10	고추씨기름 : 중국산
표고버섯엑기스KW	61 ± 1.5	13.5 ± 1.5	실온 12	표고버섯 : 국산
참치엑기스	58 ± 1.5	12% 이하	실온 12	참치 : 원양산(태평양)
홍합엑기스-NM	60 ± 1.5	13 ± 1	실온 10	홍합 : 국산
황태농축액	60 ± 1.5	12 ± 1.5	실온 10	황태: 러시아산
흑마늘농축액	60 ± 1.5	2 ± 1	냉장 12	흑마늘: 국산

모전식품 제품리스트

⚡ 식육추출가공품_모전식품

제품명	Brix	염(%)	유통조건	주원료(원산지)
사골엑기스 12-16(20kg)	60	12	실온	우사골(호주산)
사골엑기스-N(20kg)	60	12	실온	우사골(호주산)
사골엑기스-에이엑스(20kg)	60	12	실온	우사골(호주산)
한우사골농축액 (20kg)	57	11	실온	한우사골(국내산), 한우잡뼈(국내산)
사골농축액(무지방타입)	63	12	실온	우사골(호주산)
B&F돼지국밥육수(1kg)	50	3	냉동	한우잡뼈(국내산), 돈사골(국내산)
도가니엑기스(10kg)	30	-	냉동	도가니(호주산)
돈골농축액(20kg)	53	9	냉장	돈사골(국내산)
돈사골추출액-1(1kg, 18kg)	47	-	냉동	돈사골(국내산)
돼지국밥육수GT(1kg)	51	3	냉동	우잡뼈(호주산), 돈사골(국내산)
사골농축엑기스-3(20kg)	50	5.52	냉장	우사골(호주산)
사골농축액S(15kg)	43	-	냉동	우사골(호주산)
시골뚝배기육수(1kg)	51	3	냉동	돈사골(국내산), 돈족(국내산)
우사골추출물	43	-	냉동	우사골(호주산), 우잡뼈(호주산)
한우사골농축액S(18kg)	43	-	냉동	한우사골(국내산)

⚡ 레토르트 OEM_모전식품

제품명	Brix	염(%)	유통조건	주원료(원산지)
순댓국육수(900g, OEM)	3.6	0.4	실온	돈사골(국내산)
본한우사골육수(2kg, OEM)	5.2	-	실온	한우사골(국내산), 한우잡뼈(국내산)
행복한김씨곳간_한우사골육수(2kg, OEM)	5.2	-	실온	한우사골(국내산), 한우잡뼈(국내산)

자몽종자추출물(DF-100)

DF-100은 자몽종자추출물의 상품명이며 제조방법 특허가 등록되어 있다. 미국, 유럽 등에서는 기능성 소재로, 한국, 일본에서는 천연 향균성 물질로 사용하고 있으며, 독성시험을 마친 안전한 제품으로 유사품과 구별된다. DF-100, GFSE는 등록상표로 사용을 금한다.



المجلس الإسلامي الأمريكي للغذاء والتغذية
THE ISLAMIC FOOD AND NUTRITION COUNCIL OF AMERICA
IFANCA HALAL PRODUCT CERTIFICATE شهادة حلال



「DF-100」의 조성 및 특성

▶ 「DF-100」의 성분조성

Grapefruit seed extract Glycerin U.S.P

※ Grapefruit seed Extract의 조성분

- | | | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| · Ascorbic acid | · Sterols | · Dehydro ascorbic acid | · Tocopherols |
| · Palmitic acid | · Related Ammonia NH | · Amino acid | · Methyl-Hydroxy groups |
| · Peptides | · Glucose | | |

▶ 물리적 특성

상태.....	점도높은액체	점도지시.....	23.2
색채(Gardner색정지).....	2(레몬빛 황색)	표면장력(dynes/cm).....	40.0
비중(25℃에서).....	1.5~3.0	계면장력(dynes/cm).....	4.5~5.0
밀도(1bs/gal).....	9.37	맛.....	약간쓴
pH(25℃에서).....	1.5~3.0	냄새.....	레몬향
인화점(F).....	292	용해도(100%).....	물, 알코올, 유기산
점도(Centistokes).....	134.91	안정성 pH.....	산성 pH
		침식성.....	similar potable water

「DF-100」의 주요성분 : 나린진(Naringin) / Citral

「DF-100」의 적용분야 및 사용량 : 대체로 0.02% ~ 0.2 % 첨가 또는 분무한다.

01. 식육제품 및 신선육류

- Potassium sorbate(2,000ppm) + Sodium erythorbate(500ppm)
대체시 500ppm를 첨가하거나 용액에 1~2분 침지 또는 분무
- 2,000ppm 용액에 1~2분 침지, 2,000ppm용액으로 분무

02. 어육연제품

- 숯빈산칼슘 대체시 튀김어묵에 500~1,000ppm 첨가
- 찐어묵에 500ppm 첨가

03. 유가공품

- 가공치즈 : 200~500ppm 용액을 첨가하거나 3,000ppm 용액에 침지
- 버터 : 300~500ppm 첨가

04. 수산물

- 일반생선류에 1,000~2,000ppm를 침지하거나 분무

05. 조미식품

- 간장 100~300ppm, 식초 100~200ppm, 된장 300~500ppm
고추장 200~400ppm 및 미향 100~250ppm 첨가

06. 음료

- 인삼음료 : 150~300ppm
- 영지등 버섯류 : 150~250ppm
- 과즙, 커피음료, 스포츠 드링크 : 150~300ppm
- 두유 : 100~250ppm

07. 면류

- 생면 : 200~400ppm + 유기산
- 숙면 : 200~400ppm + 구연산

08. 과자류

- 과자류 : 200~500ppm 첨가
- 빵 및 생과자류 : 100~300ppm 첨가
- 기타 과자류 : 200~500ppm 첨가

09. 절임식품

- 물김치 : 100~200ppm 첨가
- 양념김치 : 300~500ppm 첨가

10. 기타 가공식품

- 달팽이 엑기스 : 200~300ppm
- 붕어 등 어류엑기스 : 200~300ppm
- 흑염소 엑기스 : 200~300ppm
- 인삼, 녹용, 영지, 혼합엑기스 : 200~300ppm

11. 발효식품

- 막걸리 : 발효 후 150~200ppm 첨가

12. 화장품

- 스킨 : 500~1,000ppm 첨가
- 에센스 : 3,000~5,000ppm 첨가
- 크림 : 5,000~8,000ppm 첨가
- 로션 : 4,000~6,000ppm 첨가

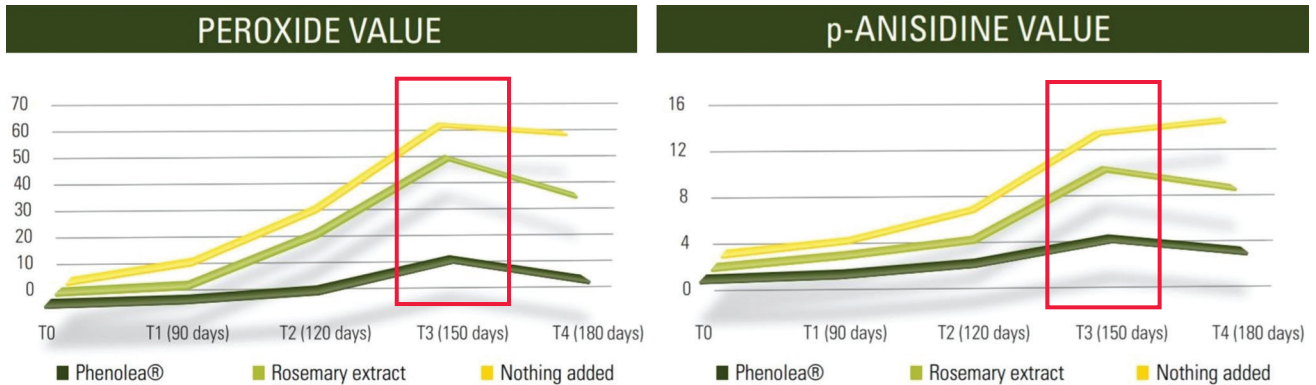
13. 살균소독용

- 공장기기 : 500~1,000ppm을 분무
- 도마, 칼, 식기류 등 소독 : 500~1,000ppm을 분무

Olive extract – Phenolea®

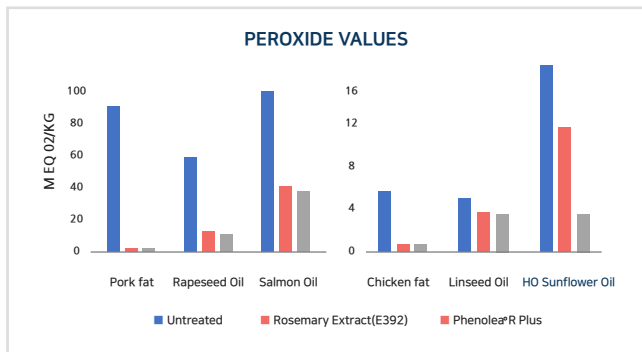
Phenolea®는 지중해산 올리브 과육에서 추출한 천연 항산화제로, 폴리페놀과 미량원소가 풍부하게 함유되어 있습니다. 지방에 대한 항산화 효과가 매우 우수합니다. 특히 유지, 비스킷류, 스낵류와 같은 고지방 제품, 또한 햄, 소시지, 발효 육가공품의 품질 향상과 소비기한 연장에 큰 효과가 있습니다.

비스킷(러스크) 제품 적용 테스트



올리브 추출물을 비스킷에 적용한 실험결과(과산화물가, 아니시딘가 측정) 지방산패를 효과적으로 방지하는 것으로 보이며, 로즈메리 추출물 대비해서도 4배 이상 산화방지효과가 좋은 것으로 나타남. 비스킷, 스낵류에 적용시 지방산패에 의한 이취, 식감 저하 방지에 큰 효과가 있습니다.

동물성 /식물성 지방 적용 테스트



올리브 추출물을 지방에 적용실험결과 역시 뛰어난 항산화 효과를 보였으며, 특히 돼지기름에 적용한 결과는 과산화 물가가 컨트롤 대비 90%가량 감소된 것을 볼 수 있음. 동물성 /식물성 구분 없이 지방 산패 방지에 효과적이다

완제품



다양한 미생물의 발생을 억제

초산나트륨을 주성분으로 유기산의 배합에서 다양한 미생물 발생을 억제하고 식빵 등의 베이커리 제품(빵이나 파운드케이크 등)의 품질 유지에 공헌한다.

발효 저해를 저감

푸마르산은 pH 저하 작용이 강해 이스트의 생육(발효)에 악영향을 끼친다.

본품은 유지로 코딩한 푸마르산을 배합하는 것에 의해 발효 시의 pH 저하를 막고 발효저해를 저감한다.

발효 후에는 가열에 의한 코딩 유지가 분해되어 최종 제품에 안정된 곰팡이 억제 효과를 발휘한다.

풍미에 영향 억제

독자의 제제화 기술에 의한 산미·산취를 대폭 낮췄다.

또, 엄선한 향료를 배합함으로써 제제의 교취(냄새를 바로 잡음)를 취하고 최종 제품 풍미의 영향을 최소화했다.

● 성분조성

초산나트륨	73.2 %
빙초산	7.6 %
푸마르산	6.0 %
향료 (제제)	1.2 %
글리세린 지방산 에스테르	0.3 %
밀랍 (Beeswax)	0.1 %
식품소재	11.6 %

● 성상

살짝 황색을 띤 분말입니다.

(측정 예)

1% 수용액의 pH는

가열전 pH5.4, 가열후 pH5.2 입니다.

● 시험결과

제빵 후 *Penicillium* sp.를 스펀지 케이크의 표면에 접종시키고 30℃에서 산화방지제 없이 저장한다. 추가로 빵의 크기 변화와 곰팡이의 성장을 체크한다.

표3. 곰팡이의 성장

○ 곰팡이 spot.

검체내용 (첨가량)	pH 10%	3일동안 30℃로 저장한 후의 곰팡이의 성장
대조군	5.43	
Mikaku Fine BK 0.80%	5.42	
Mikaku Fine BK 1.00%	5.48	

● 대상식품

- 식빵, 피자반죽, 찜빵의 피 등 발효 공정을 따른 식품
- 찜빵, 카스텔라, 머핀, 만두 등 곰팡이의 발생이 문제가 되는 식품

● 사용법

베이커리 기지에 0.3~0.5% 첨가

(단독 사용 시 최대 0.8%)

● 완제품

(ex)

도쿄 바나나
DOSAGE 0.2%



(ex)

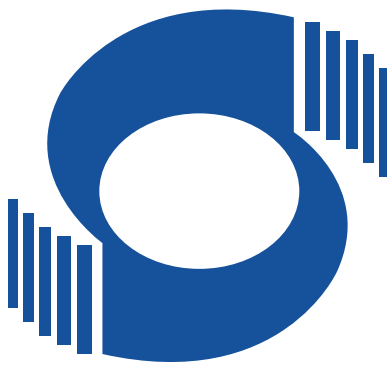
야마자키 치즈골드
DOSAGE 1%



(ex)

야마자키 잼,
마가린,
피너츠 크림 등
DOSAGE 0.3%





Fine Food, Fine Health

Food Additives Bank Mojeon Food Koban

에프에이뱅크

• 본사 및 공장

경기도 안성시 미양면 제4산단로 77
Tel : 031-671-1850
Fax : 031-671-1852
E-mail : fabank05@naver.com

모전식품

• 본사 및 공장

경남 창원군 대합면 모전로 197-1
Tel : 055-532-1820
Fax : 055-532-1852
E-mail : mjfood02@hanmail.net

코반

경기도 안양시 동안구 시민대로 230
(평촌아크로타워 B동 310호)
Tel : 031-389-1850
Fax : 031-478-1853
E-mail : fabank05@naver.com
fabank@fabank.net



블로그 : blog.naver.com/fabank05



인스타그램 : www.instagram.com/fabank05