

JK-TIDE (เจเค-ไทด์)

คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์:

- JK เพิ่มรสชาติอูมามิให้กับผลิตภัณฑ์
- JK ให้รสอูมามิเข้มข้นกว่าการใช้ผงชูรส
- JK ช่วยเพิ่ม Aftertaste
- JK ช่วยรักษารสเดิมในอาหารที่มีเกลือต่ำ



รายละเอียดผลิตภัณฑ์:

JK PULS-JK(PLUS4) เป็นวัตถุเจือปนอาหารประเภท สารเพิ่มรสชาติ (Flavor enhancer) ผสมในอัตราส่วนที่เหมาะสมใช้ส่วนผสมที่เป็น Food grade ตามข้อกำหนดมาตรฐานของ CODEX และ JECFA ใช้ได้กับผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท

Specification:

ความชื้น (%)	26 Max.
pH (ที่สารละลาย 1%)	7.5 – 8.5

การเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

- JK เก็บในที่แห้งและสะอาด จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง
- JK อายุการเก็บรักษา 2 ปีนับจากวันผลิต

การบรรจุ:

- JK น้ำหนักบรรจุ 10 กก./กล่อง (5 กก.x 2 ถุง)

การนำไปใช้:

- JK ปริมาณที่แนะนำ 0.5 – 1.0% (ต่อน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์) ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัส
- JK ขั้นตอนการผสม: ผสม JK-TIDE(เจเค-ไทด์) ร่วมกับส่วนผสมอื่น หรือ ละลายในน้ำเปล่าก่อนผสมกับส่วนผสมอื่น
- JK ใช้ร่วมกับผงชูรสจะช่วยเพิ่มรสอูมามิมากขึ้น

