

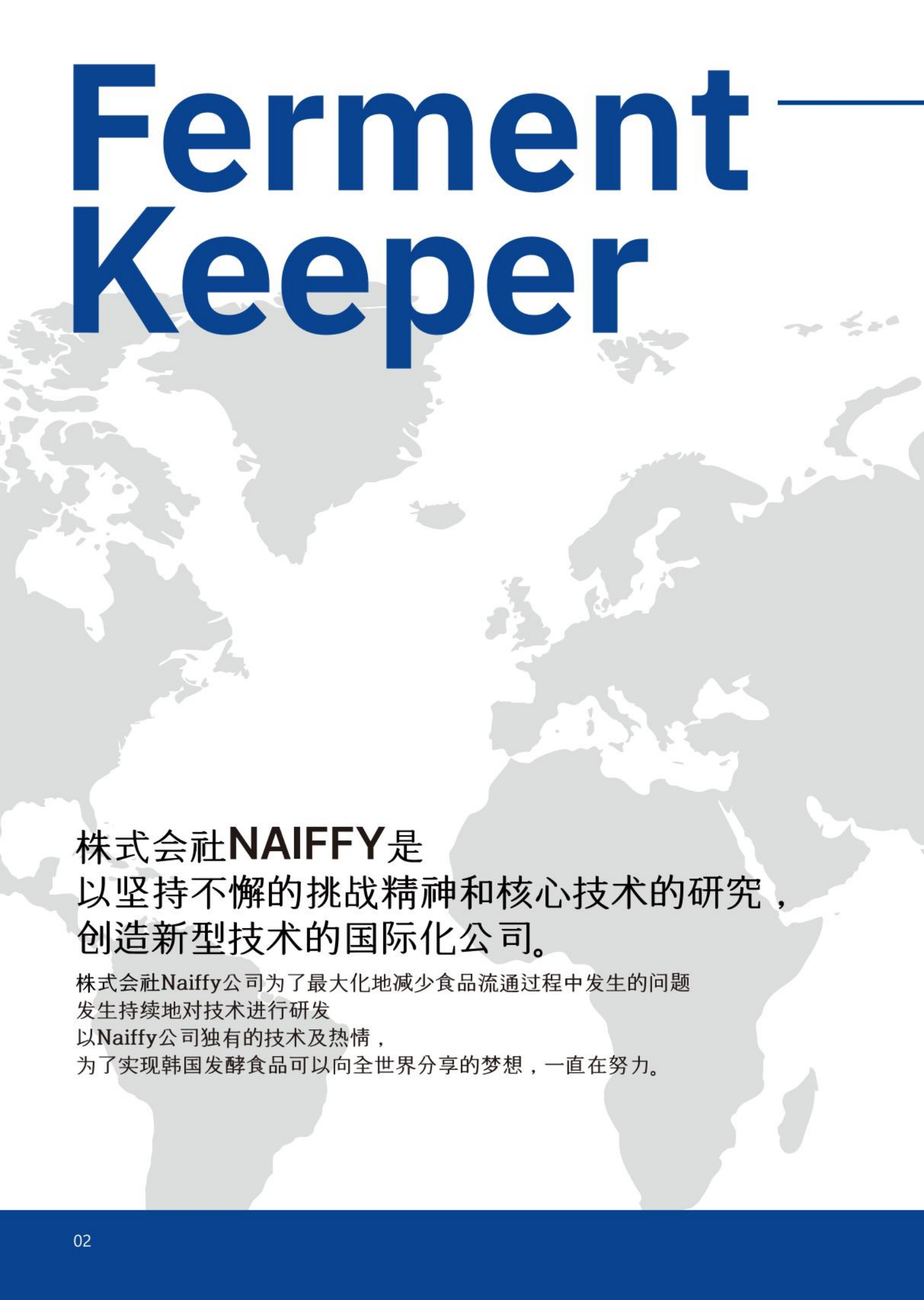


发酵保持剂 专业出口企业 株式会社 Naiffy

FermentKeeper



Ferment Keeper



株式会社**NAIFFY**是
以坚持不懈的挑战精神和核心技术的研究，
创造新型技术的国际化公司。

株式会社Naiffy公司为了最大化地减少食品流通过程中发生的问题
发生持续地对技术进行研究
以Naiffy公司独有的技术及热情，
为了实现韩国发酵食品可以向全世界分享的梦想，一直在努力。





发酵保持剂

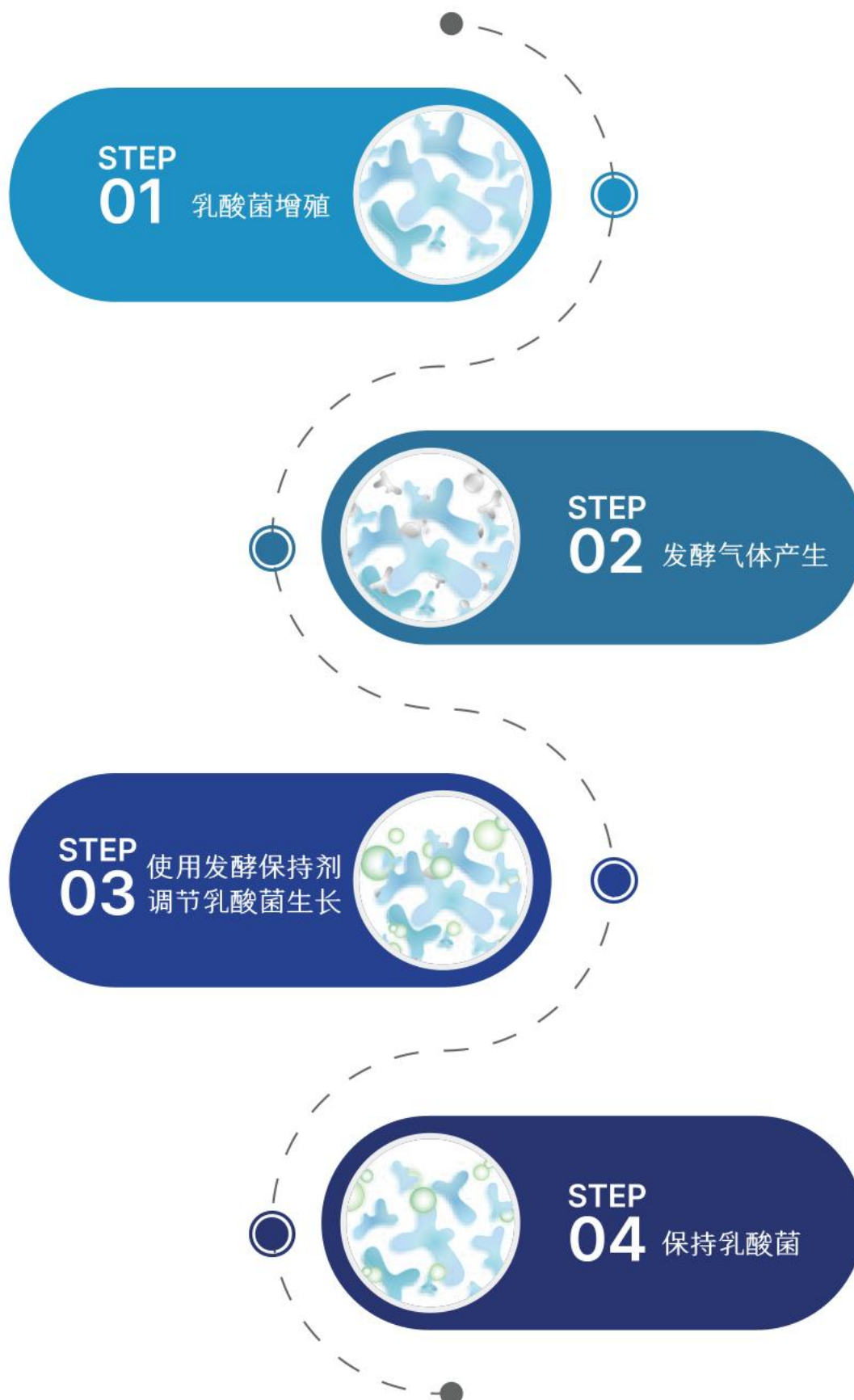
[FERMENT] + [KEEPER]

通过调节发酵乳酸菌的生长
保持发酵食品的新鲜度和口味及产品品质。
可以预防在发酵过程中产生的问题
使得发酵食品在全世界的流通更加安全。



保持食品原有风味，同时可以延长保质期的技术，
确认是FDA许可使用的原材料。

发酵保持剂工作原理



使用事例



发酵食品使用技术的结果



未使用 / 使用技术 / 他公司产品



未使用



使用技术



面包使用技术的结果



未使用



使用技术

发酵保持剂通过调节乳酸菌在气体膨胀，
霉菌产生等方面有显著效果

性能测试结果

二氧化碳捕获率测试



包装中初期发酵气体控制率**100%**

泡菜中主要乳酸菌增殖抑制力试验

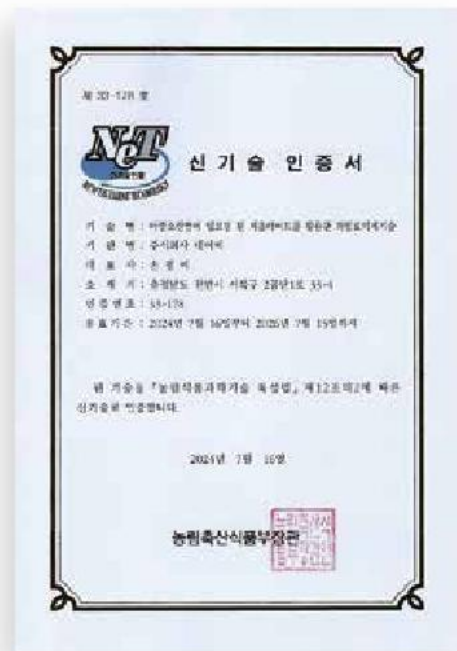


主要发酵乳酸菌平均**29%**增殖调节。

发酵保持剂专利证书及新技术认证书



专利证第10-2556342号



新技术认证书

专利申请：取得以发酵食品为对象发
酵维持剂及抗菌技术稳定性验证的多种试验报告



安全性测试

细胞毒性试验报告



二氧化氯残留浓度测试报告



细胞毒性测试通过，残留二氧化氯未检出
可以保证发酵保持剂的安全性。

细胞毒性测试报告取得

二氧化氯残留浓度试验测试报告取得

使用FDA安全性认证材料

所持技术专利申请及NET认证

产品包装

Ferment Keeper

HS CODE - 3824.99



发酵保持剂 1PCS

50mm X 50mm
2.5g



发酵保持剂 200PCS

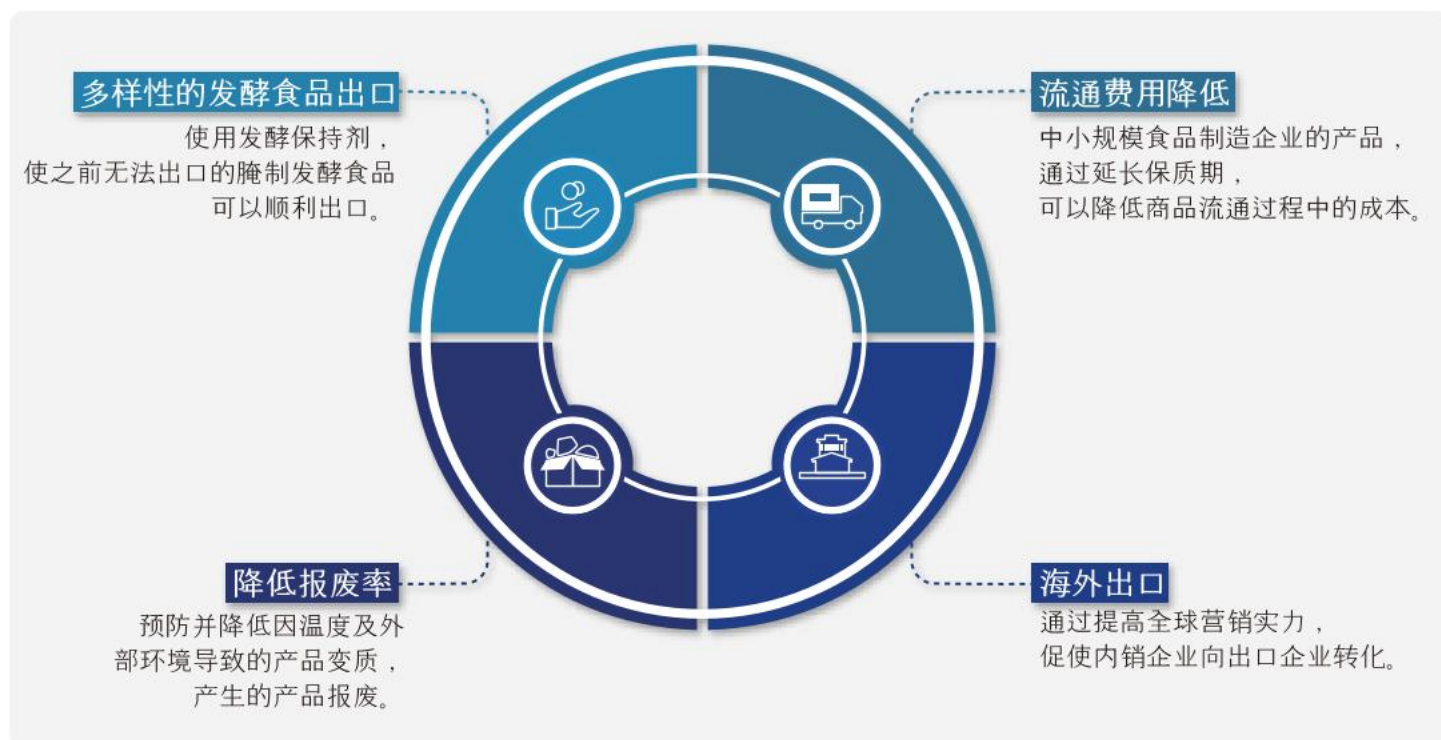


发酵保持剂 1 BOX

200pcs * 10
W X L X H
355mm X 340mm X 330mm



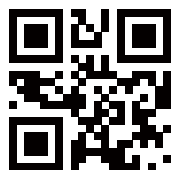
优点



发酵保持剂可以适用的食品

腌制发酵食品（泡菜/酱菜/印度腌菜/德国酸菜等）





本社/工厂 韩国忠清南道天安市西北区2工团1路33-4
首尔办事处 韩国首尔瑞草区江南大路341, 883号
Navi办事处 韩国忠清南道天安市西北区 仙堂 14路 48, 505号

Web www.naiffy.kr | E-mail naiffy@pickzzi.com
Tel +82-41-564-7959 | Fax +82-41-562-7959