

ササガキゴボウ水煮変色防止試験

《試験方法》

ゴボウ水洗・脱皮



ササガキ



あく抜き

----- 流冷水中で2～3時間



ブランチング

----- ハイソフトC-2 0.5%溶液。約95℃で45秒ブランチング。



浸漬

----- ハイソフトC-2 0.5%溶液中で5分間浸漬。



水冷

----- 流水中で20分間。



袋詰

----- ゴボウ1：注入液1.5（ハイソフトC-2 0.2%溶液）



殺菌

----- 85℃湯中20分間。



急冷

----- 流冷水中で30分間。



製品

《結果》



無添加

ハイソフトC-2処理