

## 食肉製品褐変防止試験(ハンバーグ)

<試験区>

- A:無添加
- B:KP-20E 0.5%
- C:KP-20E 1.0%

<試験方法>

調味肉

.....以下の表の割合で混合する。  
玉ねぎはあらかじめ、しんなりと狐色になるまで2時間  
フライパンで炒め、冷ましておく。

	重 量
牛ひき肉	100g
玉ねぎ	25g
パン粉	2g
牛乳	4g
卵	20g
塩	2g
コショウ	0.1g

成 形

..... 100g量り取り、各試験区を添加、混合し小判型を作る。

保存・撮影

..... 初発、30分、1時間、2時間、3時間、18時間、19時間、20時間後  
と色調を確認する。  
3時間~18時間までラップを巻き、5°Cで冷蔵保存。その他は常温。

※ 加工食品として使用して下さい。

初発

A B C



20時間後

A B C

