

じゃがいも変色防止

<原料> 男爵（北海道産）

<処理方法>

原料 → 皮剥き → 芽取り → 浸漬 → 液切り → 袋詰 → 保存

浸 漬 : 冷蔵5℃にて1晩浸漬

袋 詰 : 真空包装

保 存 : 5℃

<試験区> A ハイソフトC-10 0.3%

B ハイソフトC-10 0.5%

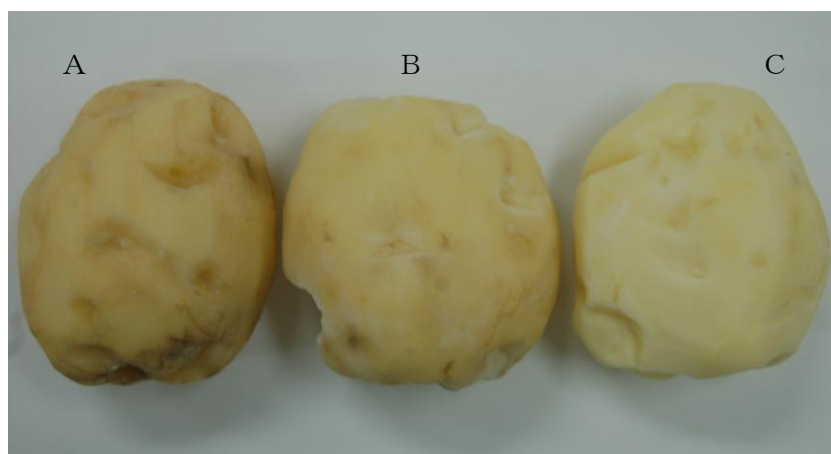
C ハイソフトC-10 1.0%

※ じゃがいも及び水の総量に対しての添加量

	原料	水	ハイソフト C-10
A	150g	150g	0.9g
B	150g	150g	1.5g
C	150g	150g	3.0g

<結 果>

冷蔵5℃ 10日後の状態



以 上

注 ニューF及びフィチン酸FCではじゃがいもは白くなり軟化を及ぼす。

エフシー化学株式会社