

デリカフレッシュCaによるジャガイモ・人参の煮崩れ防止と日持ち向上

デリカフレッシュCaによるジャガイモ・人参の煮崩れ防止+日持向上の効果を確認する。
 デリカフレッシュCaは液量に対し0.3%添加し、始めの50℃ボイル時間は1時間、調味液ボイルは1.5時間とする。

<試験区>

50℃ボイル時		調味ボイル時
①無添加-ジャガイモ	→	①無添加-ジャガイモ
①無添加-人参	→	①無添加-人参
②デリカフレッシュCa0.3%-ジャガイモ	→	②デリカフレッシュCa0.3%-ジャガイモ
②デリカフレッシュCa0.3%-人参	→	②デリカフレッシュCa0.3%-人参

<試作>

皮むき&カット 水洗後、ジャガイモはひと口大、人参は乱切り。

↓

ボイル 50℃ 1時間

各試験区の水溶液でボイル

↓

原料：水溶液 = ジャガイモ 200g : 400ml 人参 100g : 400ml

調味液でボイル 95℃ 1.5時間

調味液 (1 試験区分)

水	400ml
しょうゆ	40g
砂糖	12g
みりん	6g

↓

各試験区 400ml ずつ調味液使用

30℃で48時間保存

↓

菌検査 一般生菌数

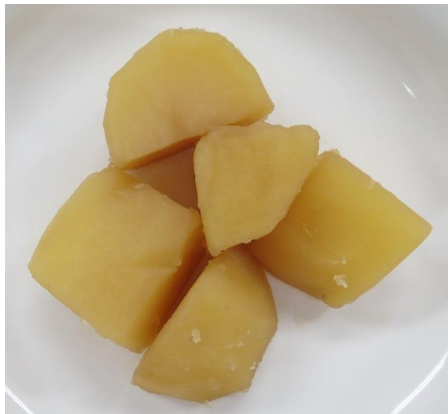
<30℃48時間保存後の一般生菌数結果>

①無添加	－ジャガイモ	3.8×10 ⁶ 個/g
①無添加	－人参	検出せず
②デリカフレッシュ Ca 0.5%	－ジャガイモ	2.5×10 ² 個/g
②デリカフレッシュ Ca 0.5%	－人参	検出せず

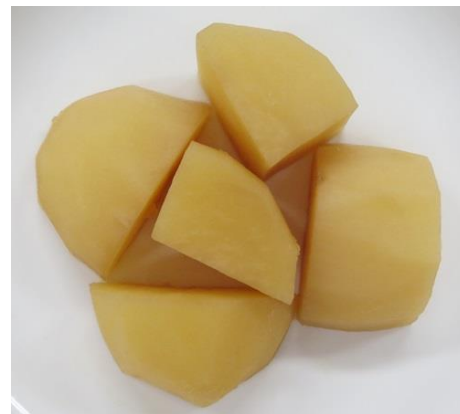
ジャガイモは、①よりも②の方が菌が抑えられ、日持の効果が見られた。
人参は、①、②とも菌を検出しなかった。

<調味液ボイル後の写真>

①無添加



②デリカフレッシュ Ca0.3%



①無添加



②デリカフレッシュ Ca0.3%



①と②では②の方が形がしっかりしているが、両方とも中まで柔らかい。
①は表面がザラザラして切り口の角も無く煮崩れた感じだが、②は煮崩れず切り口の角がしっかり残っている。

エフシー化学株式会社
大阪市北区天満4丁目9番15号
TEL 06-6353-1157