

## デリカフレッシュCaによる玉ねぎの煮崩れ防止と日持ち向上

デリカフレッシュCaによる玉ねぎの煮崩れ防止+日持向上の効果を確認する。  
 始めの50℃ボイル時は煮崩れ防止の目的で、調味ボイル時は日持向上の目的で、それぞれ液量に対し0.5%のデリカフレッシュCaを添加する。

### <試験区>

50℃ボイル時		調味ボイル時
①無添加	→	①-A 無添加
	→	①-B デリカフレッシュCa 0.5%
②デリカフレッシュCa 0.5%	→	②-A 無添加
	→	②-B デリカフレッシュCa 0.5%

### <試作>

皮むき&カット 水洗後くし型

↓

ボイル 50℃ 1時間

各試験区の水溶液でボイル

↓

原料：水溶液=100g：300ml

調味液でボイル 95℃ 1.5時間

調味液（1試験区分）

↓

水	300ml
しょうゆ	20g
砂糖	10g
みりん	5g

各試験区 300ml ずつ調味液使用

30℃で48時間保存

↓

菌検査 一般生菌数

<30°C48時間保存後の一般生菌数結果>

①無添加	－A 無添加	5.3×10 <sup>3</sup> 個/g
①無添加	－B デリカフレッシュ Ca 0.5%	検出せず
②デリカフレッシュ Ca 0.5%	－A 無添加	1.0×10 <sup>4</sup> 個/g
②デリカフレッシュ Ca 0.5%	－B デリカフレッシュ Ca 0.5%	検出せず

①、②とも B は菌が検出されず、両方に日持の効果が見られたが、①-B よりも②-B の方が煮崩れず形がしっかり残っている。

<調味液ボイル後の写真>

①-A



①-B



②-A



②-B



①と②では全体的に②の方が形がしっかりしている。  
A,B,ではBの方が形がしっかりしている。

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