

卵焼き黒変防止試験

《原料》

全卵	64.5%
塩	0.5%
L-グルタミン酸ナトリウム	0.5%
砂糖	2.5%
醤油	1.0%
デンプン	1.0%
水	30.0%

《試験区》

A：無添加

B：フィチン酸 0.2%添加（上記液卵に対して）

《結果》

初発



A

B