

2004年 12月 4日

エビフライ保水向上試験

《試験区》

- ①塩 1%
- ②SO-AGP 1%+塩1%
- ③SO-AGP 2%+塩1%

《試験方法》

エビ(ブラックタイガー)の1.5倍量の各溶液に5℃、一晚浸漬。
翌日、液切り後、160℃で3分揚げる。

《結果》

*pH

	浸漬前pH	浸漬後pH
1	7.38	7.03
2	9.56	7.99
3	9.52	8.78

*歩留り

	浸漬前重量	浸漬後重量	フライ後重量	衣除去後重量
1	502.1g	525.7g(104.7%)	484.6g(96.5%)	310.9g(61.9%)
2	503.4g	543.3g(107.9%)	523.2g(103.9%)	358.8g(71.3%)
3	504.3g	573.3g(113.7%)	583.6g(115.7%)	396.2g(78.6%)

浸漬後



①

②

③

フライ後



①

②

③

衣除去後



①

②

③