

セイヨウナシ果肉の加熱加工に対する軟化抑制

食品素材の浸透加工により、加熱加工に対するセイヨウナシの果肉軟化を抑える技術です。

【効果】

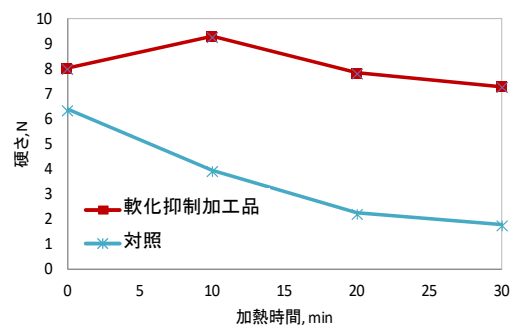
食品製造上で省くことのできない加熱殺菌等の工程により、セイヨウナシ果肉が軟らかくなるのを抑えます。

保存性を向上させながらも果肉の軟化や形状の崩れを抑えることができます。

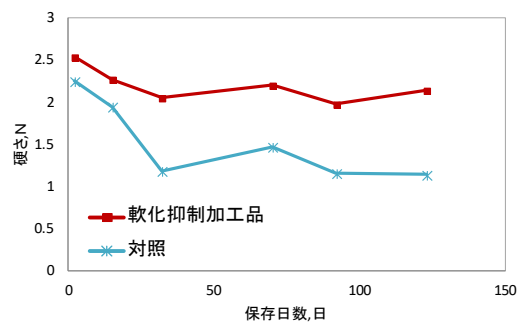


【構成】

食品素材の浸透加工により、セイヨウナシ果肉は約 85℃、30 分間の加熱後も軟化を抑えることができます。



加熱時の軟化を抑えるだけでなく、加工方法によって加工後の果肉軟化を抑えることができます。



レトルト加工へ利用可能な 121℃、15 分の加熱条件では軟化は起きますが、形状を保持し、外観の改善が可能になります。



対照

軟化抑制加工品

