

真空カッターミキサーを利用した低酸素条件下での果実加工技術

真空カッターミキサーを使用し低酸素条件下で果実ピューレを作成することにより、色調、香気共に常圧下より優れたピューレの製造が可能になります。

【効果】

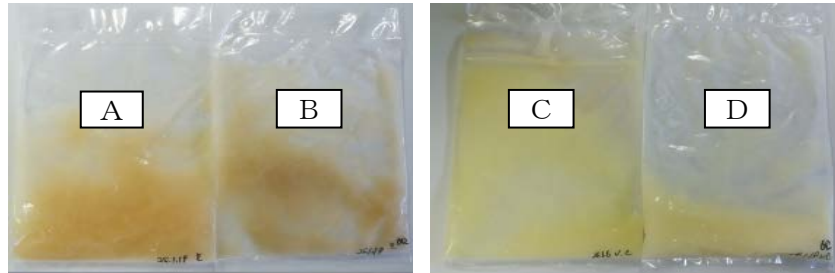


図. 試作したラ・フランスピューレの色調

(A: 常圧下未加熱, B: 常圧下加熱, C: 減圧下未加熱, D: 減圧下加熱)

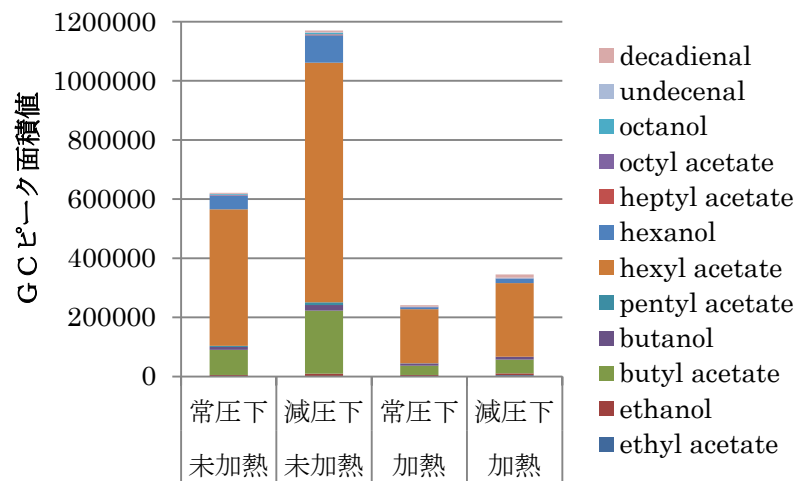


図. 試作したラ・フランスピューレの香気成分量

【構成】

- ・真空カッターミキサーを使用し、減圧下で加工することにより酸素の影響を減らすことが可能になります。
- ・減圧下でミキシングすることにより色調・香気共に常圧下より優れたものが出来ます。
- ・真空カッターミキサー使用後にブランチングをすることにより色調の持続性が上がります。
- ・酸化防止剤(ビタミンCなど)を使用することなく色が保てるため、酸化防止剤による味の変化等が生じません。

