

キプカロン™ FR

特長

- 果物や野菜に含まれるビタミンCと変色防止効果に優れた「果実酸®*」を組み合わせることで、酵素的褐変を抑制します。
- 食品の風味を損ねることなく、食品本来の美しい色調を保持します。

*果実酸®とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。

〈浸漬処理条件 (一例)〉

使用例

- 1 右表を参考に、キプカロンFRの水溶液を調製します。
- 2 溶液中にカット後の果物や野菜を浸漬します。
- 3 液切りを行います (10℃以下処理を推奨)。

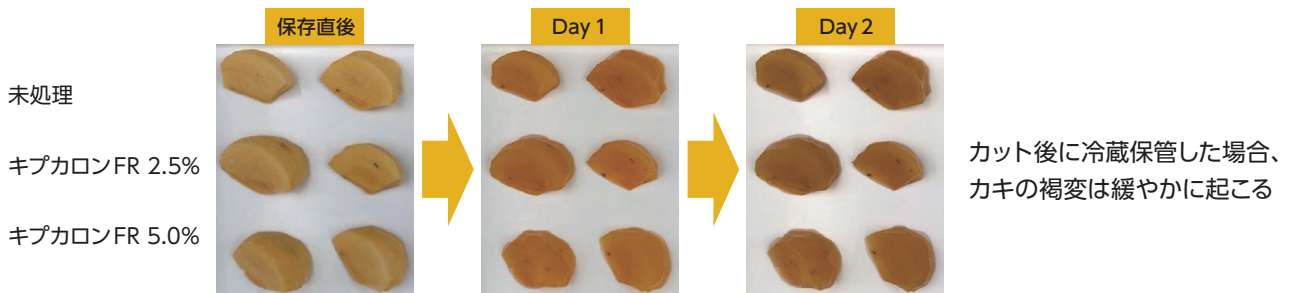
	リンゴ	桃	バナナ
濃度	2~3%	5~7.5%	7.5~10%
浸漬時間	2~5分	5~10秒	5~10秒

カット果物 (冷蔵、冷凍) の変色比較と変色防止効果

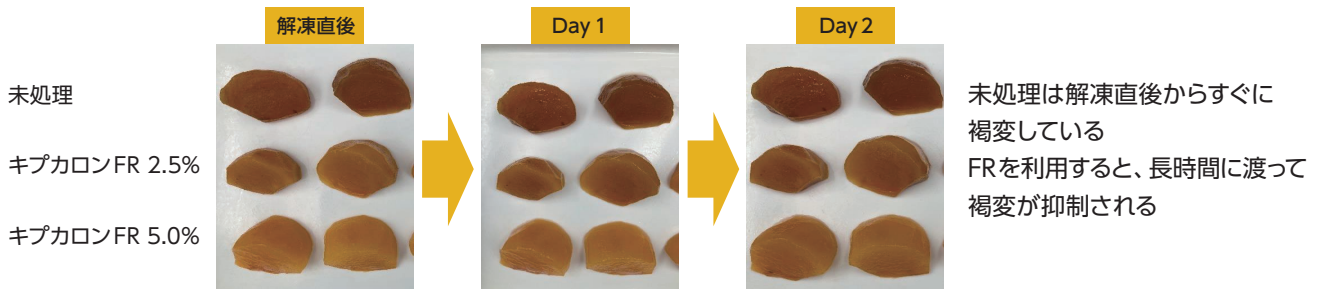
キプカロンFRは、冷凍カット青果物の変色防止効果に優れます

冷凍保管時に「氷結晶の粗大化が進む」ため、解凍時にドリップして内部に大きな空洞が生じやすいです。このため、カット直後に冷蔵保管するよりも、冷凍 → 解凍 → 冷蔵保管したカット青果物は、酷く褐変します。

■ 冷蔵のみ カキを1/8カット → 浸漬液(2分間) → 液切り → 冷蔵保存 (4℃)



■ 冷凍1年間 カキを1/8カット → 浸漬液(2分間) → 液切り → 冷凍保存 (-20℃・1年間) → 解凍・冷蔵保存 (4℃)



“冷凍” カット青果物は、解凍時から褐変しやすく、キプカロンFRの利用が効果的です

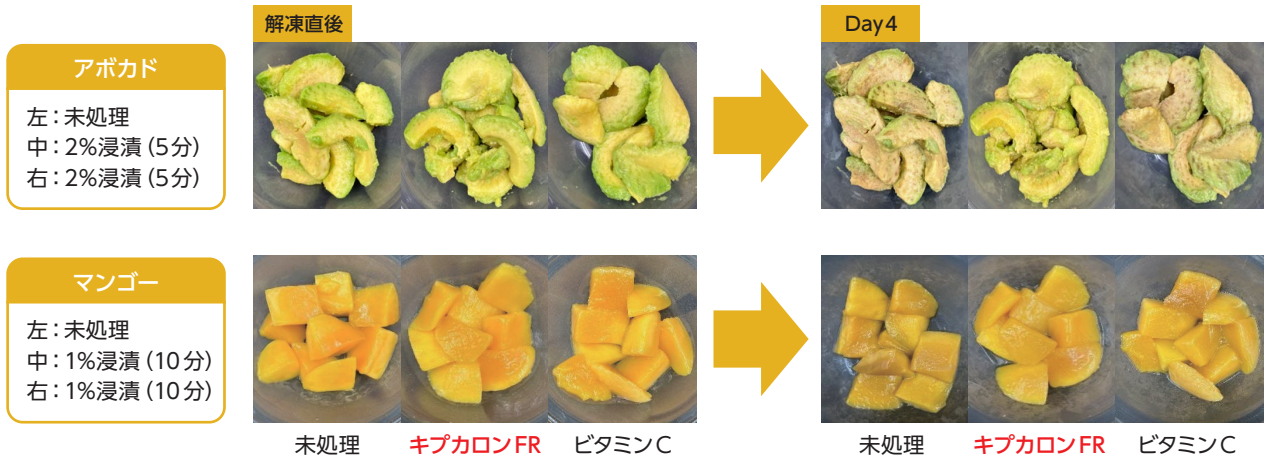
冷凍カット果物（市販品：冷凍状態）の変色防止効果

キプカロンFRは、冷凍カット青果物の変色防止効果に優れます

■ “冷凍” カット果物（市販品：冷凍状態）

→浸漬処理（キプカロンFRまたはビタミンC水溶液）→液切り→冷凍保存（-20℃）→自然解凍（室温）→冷蔵保存（4℃）

※未処理は、自然解凍・冷蔵保存のみ実施



アボカドピューレ（混ぜ込み添加）の変色防止効果

キプカロンFRは、青果物に混ぜ込み添加することで変色防止効果を発揮します

■ カットアボカド

→ミキサーで滑らかになるまですり潰す → キプカロンFR2.0%を混ぜ込み添加 → 冷蔵保存（10℃）



- 性状 : 水に均一に分散する粉末
食品への表示例 : 酸化防止目的の場合「酸化防止剤 (V.C)」
品質改良目的の場合「ビタミンC、pH調整剤」等
アレルギー物質 : なし
使用上の注意 : 直射日光・高温多湿を避けて室温保存
包装・容量 : 1kg×10、アルミ袋/段ボール箱入り



扶桑化学工業株式会社

[HomePage] <https://fusokk.co.jp> [E-mail] info@fusokk.co.jp

大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜三丁目5番29号 TEL:06-6203-0052
東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6番6号 TEL:03-3639-6313

シェアシマはこちら!

