

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。

■ 使用例

	リンゴ	桃	バナナ	じゃがいも	レタス	なす	ゴボウ	長芋	アボカドビューレ
濃度	2～3%	5～7.5%	7.5～10%	0.5～3%	1～3%	1～3%	0.5～1%	0.5～1%	0.5～2%
浸漬時間	2～5分	5～10秒	5～10秒	5～10分	5～10分	10～30分	20～50分	練り込み	練り込み

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、急激に褐変します。

■ 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℃)

	保存直後	Day 1	Day 2	
未処理				カット後に冷蔵保管した場合、カキの褐変は緩やかに起こる
キプカロンFR 2.5%				
キプカロンFR 5.0%				

■ 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℃)

	解凍直後	Day 1	Day 2	
未処理				未処理は解凍直後からすぐに褐変している FRを利用すると、長時間に渡って褐変が抑制される
キプカロンFR 2.5%				
キプカロンFR 5.0%				

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

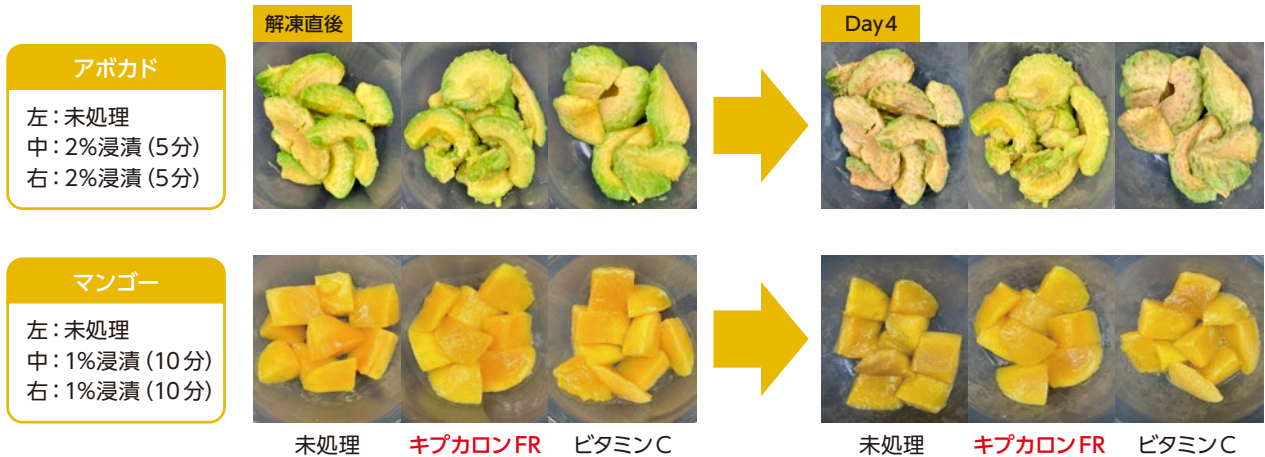
冷凍カット果物（市販品：冷凍状態）の変色防止効果

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!

