



AVF-S

AVF-Sの特徴

強力なキレート効果を利用し、酵素による変色を抑制する！
複数のキレート剤を配合することにより味に影響を与えにくい！
その他根菜類の変色防止にも効果的！

使用方法

本製剤溶液に浸漬またはよく練り込んでご使用下さい。

〈使用例〉

◆アボカドカット品(ダイス、スライス)の場合

3～5%AVF-S溶液に10分以上浸漬させて使用(固液比1:1以上)

◆アボカドペースト、ピューレの場合

アスコルビン酸Naと併用し、AVF-Sを全体重量の1～2%混合使用

◆根菜類(ごぼう、じゃがいも等)の場合

2%AVF-S溶液を作成し2時間浸漬させる又はボイル液に溶解し使用

AVF-Sの仕様

形状：白色～淡黄色粉末 品質保証期間：製造日から1年間

食品への表示例：デキストリン、食塩、水飴／pH調整剤、環状オリゴ糖、酸化防止剤(チオクト酸)又は酸化防止剤(α -リポ酸)

※関連法規を遵守した表記をお願いします。

荷姿：1kg×10 (内装:アルミ袋 外装:ダンボール)



AVF-Sの使用例

◆使用例 1: アボカドカット品への使用例

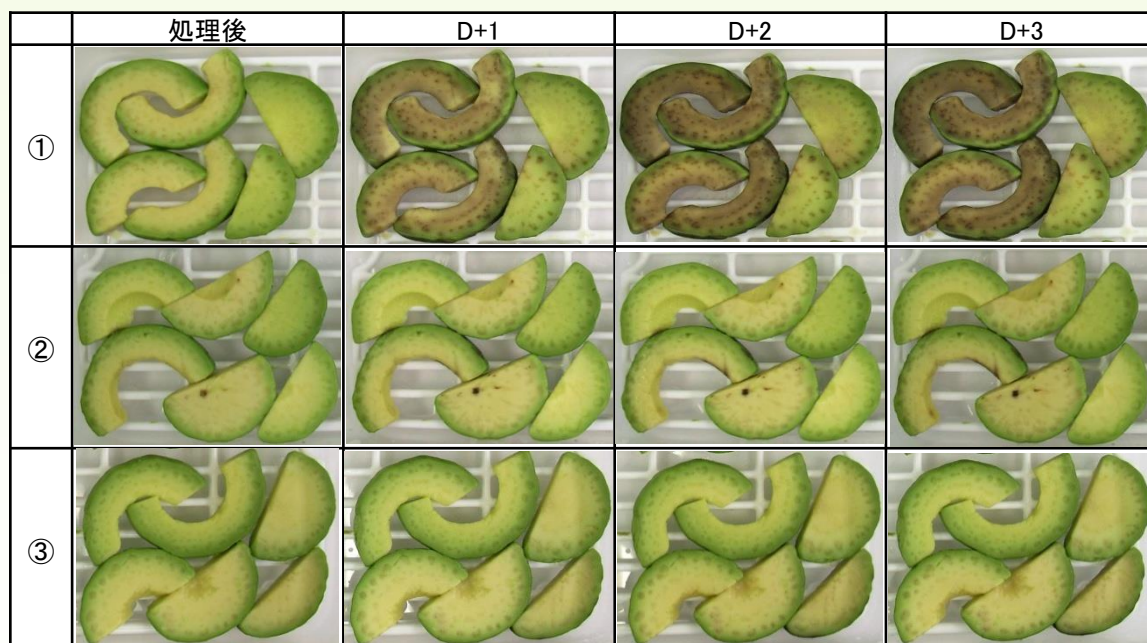
アボカドをスライスカットし、5%AVF-S溶液に溶液 : アボカド=1 : 1の比率で10分間浸漬させ、液切りを行った後、冷蔵(10℃)保管し、目視にて経時的な変色を観察した。

〈試験区〉

	試験区	pH	溶解性	風味
①	対照	6.30	—	アボカド特有の風味
②	5%当社従来品	4.80	良好	アボカドの風味に近い
③	5%AVF-S	4.42	良好	酸味は感じられずアボカドの風味に近い

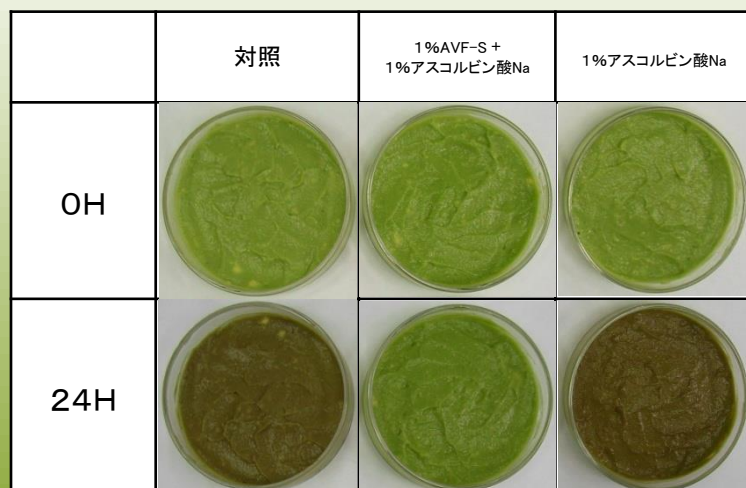
※pHは1%溶液を測定

〈結果〉







◆使用例 2: アボカドピューレ品への使用例

アボカドのペーストを作成し、全体量の1%AVF-Sと1%アスコルビン酸Naをよく練り込み、冷蔵(10℃)保管し目視にて経時的な変化を観察した。





◆使用例 3:ごぼうへの使用例

ささがきごぼうを作成し、30分間流水さらした後、2%AVF-Sに2時間浸漬させ、液切りを行った。その後、冷蔵(10℃)保管し目視にて経時的な変化を観察した。

	対照	2%AVF-S
0H		
72H		

◆使用例 4:じゃがいもへの使用例

じゃがいものダイスカットを作成し、2%AVF-Sに2時間浸漬させ、液切りを行った。その後、冷蔵(10℃)保管し目視にて経時的な変化を観察した。

	対照	2%AVF-S
2H		
96H	