



MTY-2

製品の特徴

- * 本製品は、緑色野菜、抹茶の退色防止剤です。
- * 葉緑素のクロロフィルは、光や酸素存在下で時間が経つとMgが脱離し、次第に黄変してきます。
- * 本製剤に含まれているV.C.による還元作用と活性酸素の除去、pH調整剤によるクロロフィルの安定化を図ることにより、緑色野菜や抹茶の退色抑制をすることができます。

使用方法

* 本製剤 0.5～2.0%溶液に浸漬または直接添加してご使用下さい。

◆MTY-2を使用した処理例

抹茶製品・・・抹茶粉末に混合もしくは抹茶飲料に対して1.0～2.0%相当量 均一に混合・溶解してご使用下さい。

冷凍野菜・・・ボイル液または冷水に0.5～2.0%相当量 溶解して浸漬させてご使用下さい。

製品仕様

形状：淡黄白色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：酸化防止剤(V.C)、pH調整剤

※関連法規を遵守した表記をお願いします。

荷姿：5kg×2 (外装：ダンボール 内装：アルミ袋)



Nabelin

鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号

TEL : 026(224)5746 FAX : 026(224)5748



MTY-2の使用例

抹茶ミルクプリン

- ① 牛乳を加温し、抹茶、砂糖を加える。
- ② 膨潤させたペクチンを溶かし込む。
- ③ MTY-2を溶かし、熱いまま充填する。
- ④ 冷やし固めて、1,500Lux照射保管し、経時観察。

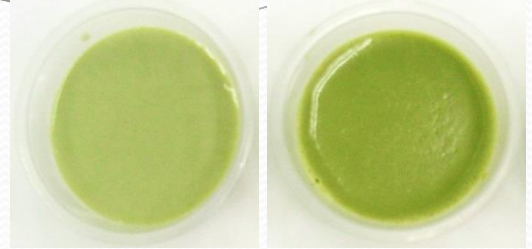
* 色差測定 a値の変化

	無添加	2%MTY-2添加
初発	-5.84	-6.45
6H	-4.61	-5.67
24H	-3.75	-5.14
48H	-3.09	-4.50

a値：-の値が大きいほど緑色が強く、-の値が小さいほど赤色強い

無添加

2%MTY-2添加



48H後 1,500Lux/10℃



茶蕎麦

- ① 対粉0.5%のMTY-2を添加し蕎麦を作成。
- ② 2,000Lux/10℃照射保管し、退色を観察。

無添加

0.5%MTY-2添加



24H後 2,000Lux/10℃



冷凍ピーマン

- ① ピーマンをスライスし、0.3%MTY-2溶液に3分浸漬。
- ② 90℃/1分ボイル加熱する。
- ③ 冷水冷却後、冷凍する。
- ④ 解凍後、500W/3分間電子レンジにて加熱する。

無添加

0.3%MTY-2溶液



解凍～電子レンジ後



ブロッコリー

- ① ブロッコリーをカットし、90℃/1分ボイル加熱する。
- ② 冷却後、2.0%MTY-2溶液に3分浸漬。
- ③ 1,000Lux/10℃で照射観察。

無添加

2.0%MTY-2溶液



48H後 1,000Lux/10℃



オクラ

- ① オクラを100℃/1分ボイルする。
- ② 冷却後、浅漬け調味液にMTY-2を添加しオクラを3時間漬け込む。
- ③ 液切りをし、カップにオクラ：調味液=4：1となるように移す。
- ④ 1,000Lux/10℃で照射観察。

無添加

2.0%MTY-2溶液



24H後 1,000Lux/10℃



* 調味液溶解時のpH

	pH
無添加	4.20
2.0%MTY-2	4.92