



# BN-FE

## BN-FEの特徴

- \* 本製剤は果物用の酸化防止剤製剤です。
- \* 果実の変色は、ポリフェノール類が酵素(ポリフェノールオキシダーゼ等)により酸化されることによって発生します。
- \* BN-FEは、酵素の阻害剤としてL-アスコルビン酸ナトリウムとフェルラ酸を配合し、酵素の働きを抑制してカット品およびペースト品等の果実加工品の変色を防止します。

## 使用方法

- \* 製剤3~10%溶液を調製し、果物を30秒~1分間浸漬した後、水切りして下さい。
  - ▶ 水温が低いときは溶けにくいことがあります。ホイッパーなどを使用すると溶かしやすくなります。
  - ▶ 製剤溶液のご使用は、衛生面の観点から1回限りをお薦めします。
  - ▶ 溶解した液は、当日のみの使用として、翌日には持ち越さないで下さい。
- \* ペースト品に対しては、0.3~1.0%相当量 カット後すぐに果物に混ぜてから粉碎して下さい。

### ☆対象品目☆

バナナ、りんご、桃、梨(洋梨)、柿、枇杷、プルーン等の果実加工品

## BN-FEの仕様

形状：白色~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、フェルラ酸)、pH調整剤

※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)  
1kg (アルミ袋)



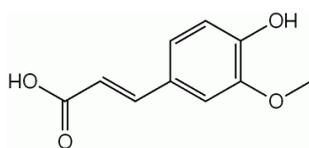
鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748

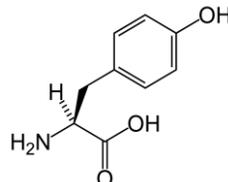


# フェルラ酸とは

フェルラ酸は米糠を精製して作られる 米糠由来物質です。  
玄米のうち、米糠の占有率は8%程度です。



フェルラ酸



チロシン

フェルラ酸は、チロシン(基質)と構造が似ているため、酵素が誤認して反応しようとして、ポリフェノールの場合も同様の反応が起こります。フェルラ酸とポリフェノールが競合し酵素の働きが分散することにより、酸化を遅延させることができます。

## 使用例

\* BN-FEは対象の果物によって推奨する使用濃度が異なります。

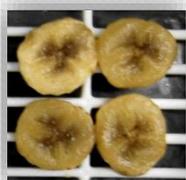
以下の使用濃度を目安にご使用下さい。

- ▶ 桃、りんご、梨(洋梨) ……3~5%溶液を作り、1分間浸漬
- ▶ 枇杷、プルーン、柿 ……5~7.5%溶液を作り、1分間浸漬
- ▶ バナナ ……7.5~10%溶液を作り、1分間浸漬
- ▶ ペースト品(りんご、バナナ等) ……0.3~1.0%相当量 カット後すぐに果物に混ぜて粉砕(ミキサー)して下さい。

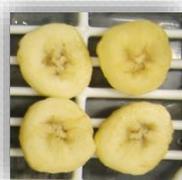
### バナナ

72時間/10℃保管

無処理



7.5%BN-FE



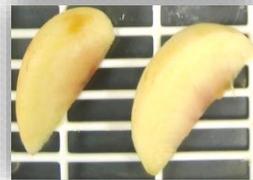
### 白桃

72時間/10℃保管

無処理



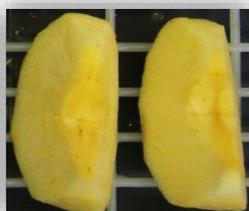
5%BN-FE



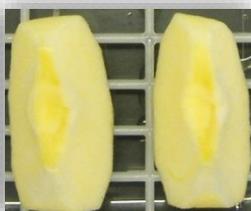
### りんご

72時間/10℃保管

無処理



3%BN-FE



### プルーン

48時間/10℃保管

無処理



7.5%BN-FE

