

NEO-2

➤ 特徴

果実には、ポリフェノール類と酸化酵素であるポリフェノールオキシダーゼ等が含まれています。皮むきおよびカットされることにより、切り口が空気に触れ、ポリフェノール類が酸化酵素によって素早く反応、酸化することによって変色が生じます。

NEO-2は、L-アスコルビン酸ナトリウム、フェルラ酸および α -リポ酸を配合し、酸化を抑制することにより、皮むきおよびカット後の変色を防止します。

➤ 使用方法

5～10%溶液を常温水で作成し、青果物を30秒～1分間浸漬させてください。浸漬後はよく水切りをし、10℃以下の冷蔵庫で保管して下さい。製剤溶液は複数回使用できますが、翌日以降は使用しないで下さい。

➤ 処置例

リンゴ	: 5%溶液に1分間浸漬
モモ	: 5%溶液に30秒間浸漬
バナナ	: 7.5%溶液に20秒間浸漬
レタス	: 5%溶液に1分間浸漬
抹茶	: 0.1%量添加
パイナップル	: 5%溶液に30秒間浸漬
バナナピューレ	: 0.5%～1%量添加

➤ 成分重量

L-アスコルビン酸ナトリウム	58.0%
フェルラ酸	7.5%
炭酸ナトリウム（無水）	5.0%
α -リポ酸	2.0%
食品素材	27.5%

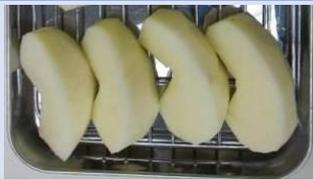
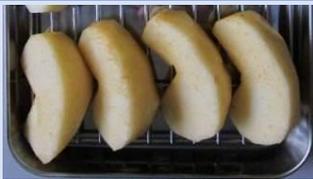
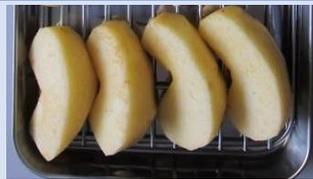
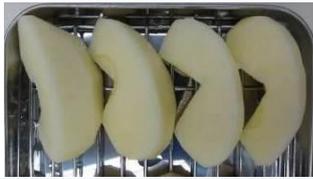
➤ 表示例・荷姿

- 食品への表示例
酸化防止剤（V.C、フェルラ酸、 α -リポ酸）、pH調整剤
- 荷姿
1kg×10／ダンボール箱（アルミ袋）

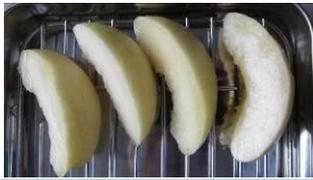
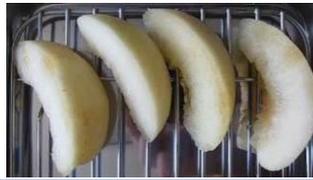


▶ 使用例

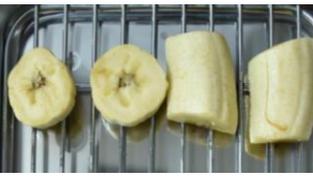
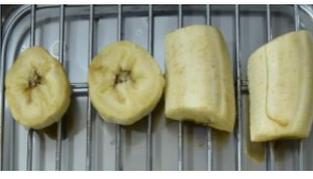
◆ リンゴの使用例 処理方法：リンゴをカットし、5%溶液に1分間浸漬。10℃で冷蔵保存。

	0H	24H	48H	72H
未処理				
NEO・2 処理品				

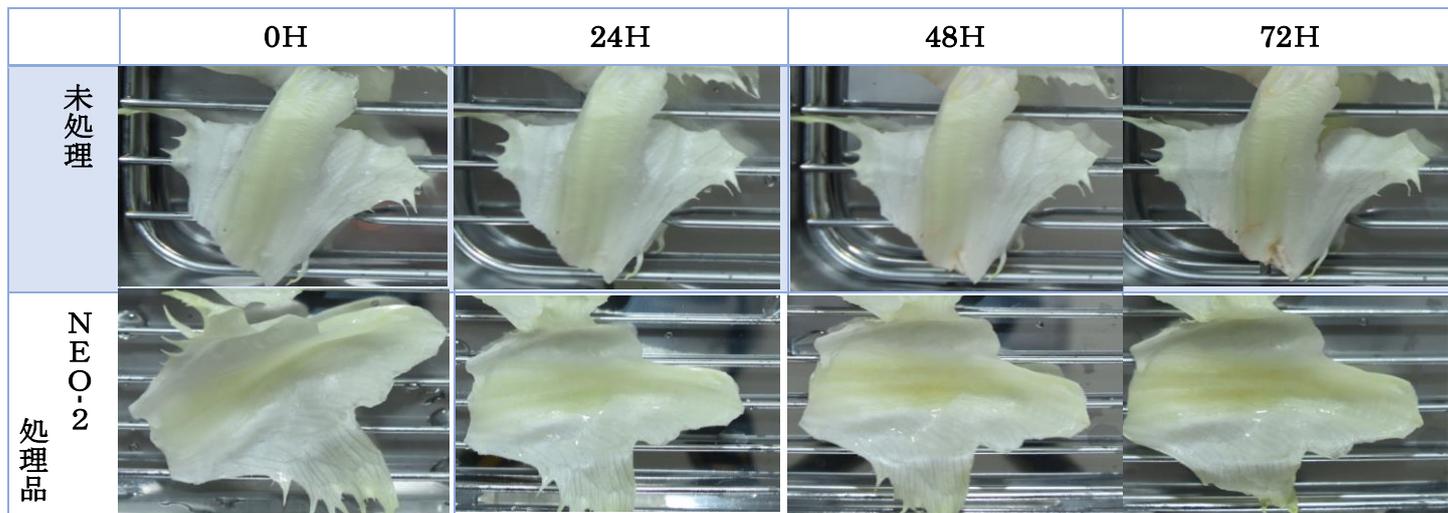
◆ モモの使用例 処理方法：モモをカットし、5%溶液に30秒間浸漬。10℃で冷蔵保存。

	0H	24H	48H	72H
未処理				
NEO・2 処理品				

◆ バナナの使用例 処理方法：バナナをカットし、7.5%溶液に20秒間浸漬。10℃で冷蔵保存。

	0H	24H	48H	72H
未処理				
NEO・2 処理品				

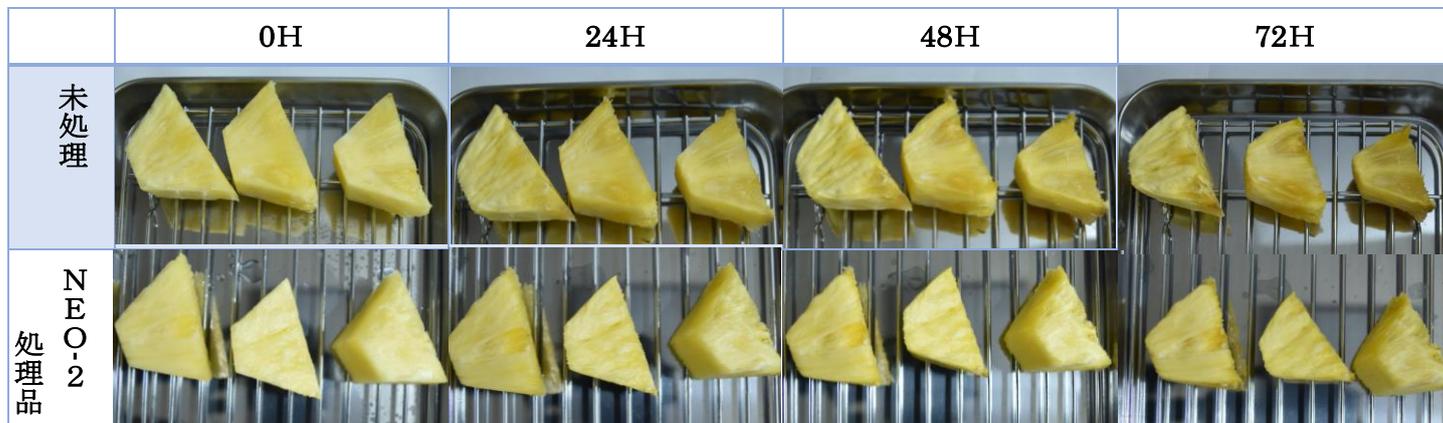
◆ レタスの使用例 処理方法：レタスをカットし、5%溶液に1分間浸漬。10℃で冷蔵保存。



◆ 抹茶の使用例 処理方法：NEO-2 を 0.1%添加し、85℃10分間加熱。

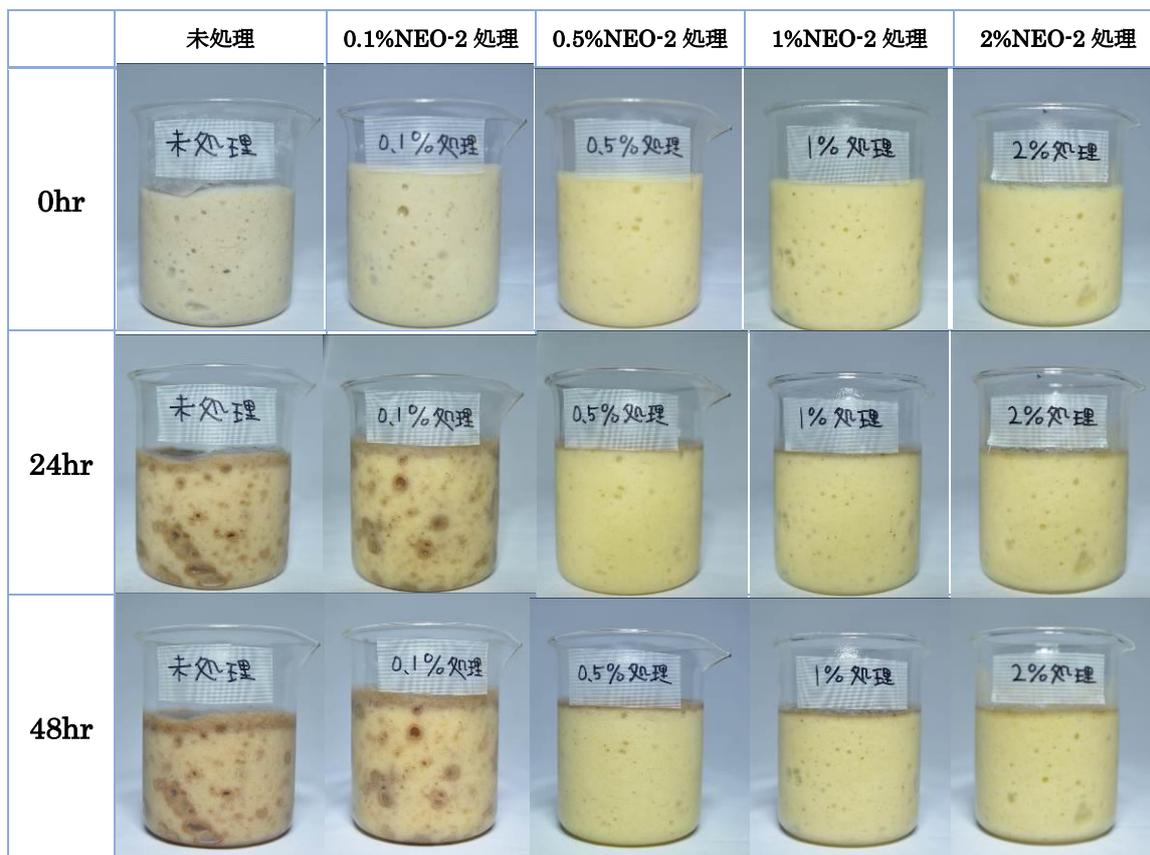


◆ パイナップルの使用例 処理方法：パイナップルをカットし、5%溶液に30秒間浸漬。10℃で冷蔵保存。

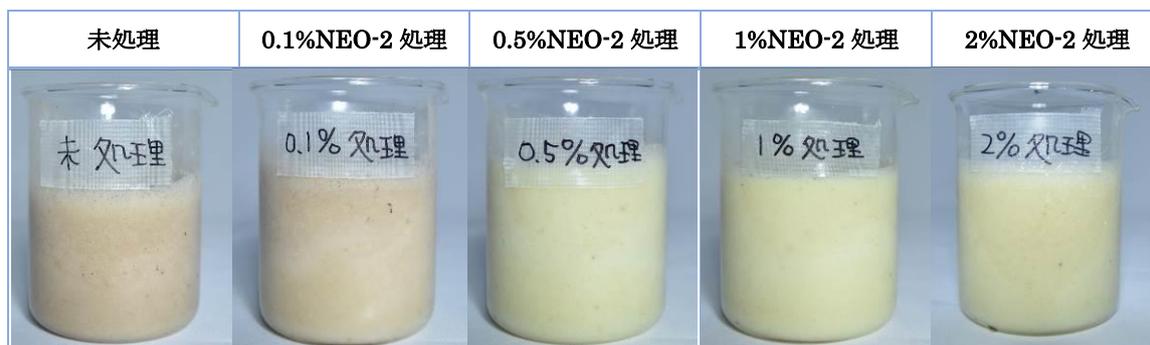


◆ バナナピューレの使用例

処理方法：バナナと NEO-2 を各濃度量入れミキサーで攪拌。10℃で冷蔵保存。



処理方法：同量のバナナと水、各濃度量の NEO-2 を入れミキサーで攪拌。85℃5分加熱。



処理方法：同量のバナナと水、各濃度量の NEO-2 を入れミキサーで攪拌。85℃60分加熱。

