TASTY

トップビストロフローズンシリーズ

冷凍食品向け品質改良剤

TASTY 米飯用 トップビストロフローズンR

POINT 01 冷凍保管中の白蝋化を改善

■冷凍保管後の外観比較

冷凍サイクル試験機で14日間冷凍保管(-5℃ ⇔ -20℃／ 5サイクル／ day)

冷凍寿司

トップビストロフローズンR
(対生米0.3%)

無添加

冷凍味飯

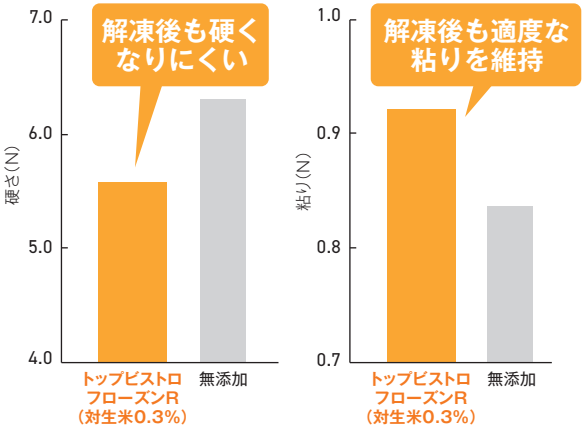
トップビストロフローズンR
(対生米0.3%)

無添加

POINT 02 解凍した米飯のボソつきを抑制

■自然解凍米飯の物性測定

冷凍保管:冷凍サイクル試験機で14日間保管(-5℃ ⇔ -20℃／ 5サイクル／ day)
機　　器:テクスチャーアナライザー(自然解凍後に測定)
条　　件:圧縮試験　治具:φ10mm円筒状　速度:100mm ／ min



TASTY POINT

長期冷凍保管による米飯の食感変化を抑制

TASTY 野菜用 トップビストロフローズンVA

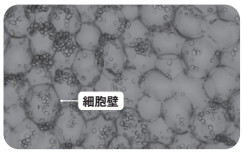
POINT 01 細胞壁の破壊を防ぎ離水抑制・食感維持

■冷解凍した山芋の外観比較

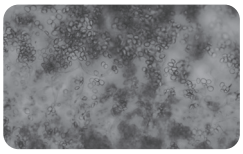
細胞壁の構造を維持

細胞壁が破壊され損傷

■冷解凍した山芋の顕微鏡観察(大阪産業技術研究所にて観察)



トップビストロフローズンVA
(1%水溶液で浸漬処理)



未処理

TASTY POINT

野菜のシャキシャキ食感を維持

POINT 02 冷凍による軟化を抑制

■冷解凍した大根の外観比較

トップビストロフローズンVA
(1%水溶液で浸漬処理)

未処理

オクラ、インゲン、大根、ジャガイモ、山芋、筍などの根菜類に最適

TASTY POINT

カドの崩れを防止