

アンヒドロースの効果期待できる菌種の一覧

○納豆菌、枯草菌など

芽胞を形成します。芽胞は耐熱性が高く、加熱調理しても食品中の芽胞は完全に死滅せず、腐敗に導きます。食品変敗の主要原因菌です。

○乳酸菌

pHが低めの食品変敗原因菌です。また、畜肉などの加熱していない生の食材の変敗の原因菌でもあります。多くの抗菌性物質に耐性があります。

○高アルカリ耐性乳酸菌

pH5からpH9.6の範囲で生育できる乳酸菌です。様々な食品腐敗を引き起こします。

○嫌気性耐熱性菌

真空パックされる畜肉製品、パン粉等の汚染菌です。芽胞を形成するため耐熱性があります。

○耐熱性好酸性菌

果物製品の主な汚染菌です。芽胞を形成するため、耐熱性があります。

○耐塩性乳酸菌

食塩やアルコール存在下でも生育可能な菌です。減塩食品などの食品腐敗を引き起こします。

○低温細菌

主に生乳、食肉、鮮魚介類、低温貯蔵野菜などの食品腐敗に関与し、低温でも比較的早く生育可能な菌です。リステリア菌は食中毒を引き起こします。

果物の変色防止効果

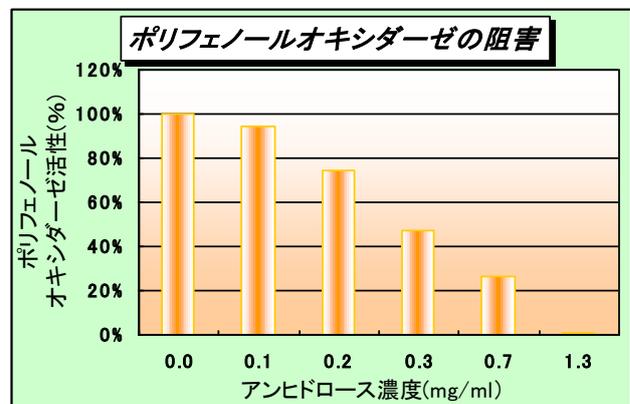
・アンヒドロースの抗酸化機能により果物の変色が抑制されて、綺麗な色調を保ちます。

アボカドペーストにアンヒドロースを3%混合し、60℃30分加熱後、室温にて3時間保管



コントロール

アンヒドロース添加



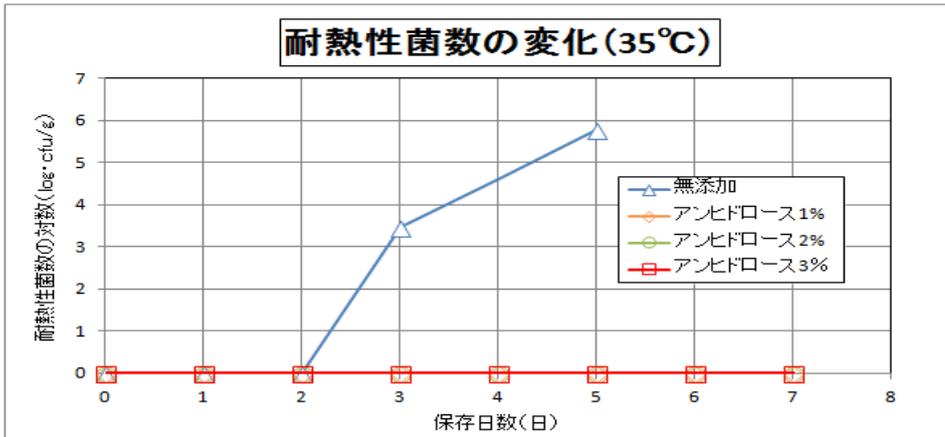
スイートポテトによる芽胞菌抑制効果

(オペレーション)

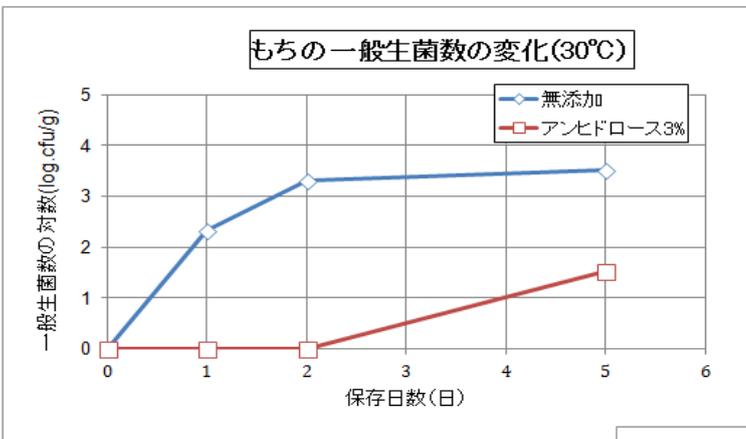
1. さつまいもを茹でて、皮をむき、つぶして裏ごしする。
2. 1 にバター、砂糖、卵黄を入れて混ぜる。
3. 生クリームを7分立てにして、2 に混ぜ込み充分練る。
(アンヒドロースもここで加える)
4. 成型して、200°Cのオーブンで15分間焼く。
5. 常温まで冷却する。
6. 袋に包装し、35°Cで保存する。



(左)無添加
(右)3%アンヒドロース添加



餡子モチの日持ち向上



(もち 試験条件)

Bx.51% アンヒドロース 3%

30°C保管

(餡 試験条件)

Bx.44% アンヒドロース 3%

30°C保管

