

カットリンゴ用 “リンゴ液” の使用方法

リンゴは、広く大衆に愛好される果物です。しかし、カットリンゴとして商品化する場合、皮をむき、芯や種を取った時点から数分で褐色に変化し、商品としての価値がなくなるといった経験をよくされる事と思います。

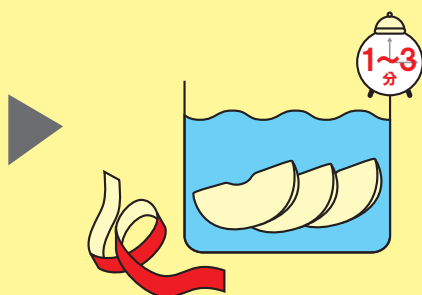
当社のリンゴ液は、変色せず、その上、数日間リンゴ本来の味を損なわない為に開発したビタミンC・ミネラル水を混合した液体です。

〔食品への表示例…ビタミンC・酸味料・食塩〕

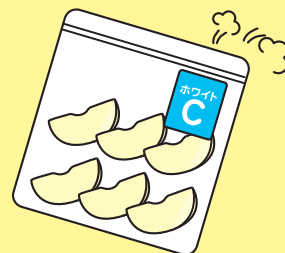
使用方法



- ① リンゴをきれいに水洗いします。



- ② 皮をむき除芯して、六切りか八切りにしたリンゴを、リンゴ液に1~3分浸漬してください。（皮は残さずむいてください。皮に付着している農薬により、リンゴ液が汚れてしまいます。）



- ③ 浸漬が終わりましたら軽く水を切り、当社が開発した炭酸ガス吸着剤“ホワイトC”と共に、ガスバリア製の袋に入れ、リンゴ自体に圧力がかかり過ぎない程度に空気を抜き、シールしてください。

出来上がったカットリンゴは冷蔵庫で保管した場合には、約10日間に変色せず、美味しく食べることができます。

尚、②の浸漬が終わった時点でも、冷蔵庫で冷やすことで、美味しく食べることができます。その場合、数時間は変色しません。

使用上の注意

- リンゴ液は、10リットルで100kgのリンゴを処理できますので、数回にわけてご使用ください。
- 一度使用したリンゴ液は、当日中に使い切ってください。（当日の処理量を計算し、無駄なくご使用ください）
- 使用期限は、製造年月日より約20日間です。それ以後のご使用はお止めください。
- リンゴ液は、必ず冷蔵庫で保管してください。

第一農材（株）

〒041-0824 北海道函館市西桔梗町589-208 TEL:0138-49-5374 FAX:0138-49-2812