

## 野菜・果物の変色抑制

### 【トレハ®の効果】

時間が経っても、褐変しにくくなります。

### 【配合目安】

トレハ10～15%水溶液に30分間浸ける。



#### 材 料

果物類  
(りんご、アボカド、マスカット、梨など)

適量

水  
トレハ®

450g  
大さじ5

#### 作 り 方

- ① トレハを水に溶かしておく。
- ② カットした果物を①に約20～30分間浸ける。
- ③ ざるなどに上げる。

#### ◎アボカド、リンゴの褐変抑制比較



トレハ使用



トレハ不使用



トレハ使用



トレハ不使用

皮をむいて切ったアボカド、リンゴを10%トレハ水溶液に30分間浸漬後、無処理のものとともに冷蔵庫で24時間保存。  
トレハで処理した方が褐変が抑えられています。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。