

野菜のみずみずしさを維持

【トレハ®の効果】

時間が経ってもしなりにくく、シャキシャキ感が持続します。

【配合目安】

トレハ3%水溶液に30分間浸ける。



材料

サラダ用野菜 適量
(人参、きゅうり、大根、レタス、香草など)

野菜、香草類 適量
(レタス、サラダ菜、セルフィーユなど)

水 970g
トレハ® 大さじ3

作り方

- ① トレハを水に溶かしておく。
- ② 野菜を①に約20～30分間浸ける。
- ③ ざるなどに上げる。

◎スティックサラダの比較



トレハ使用

トレハ不使用

スティック状にカットした人参、きゅうり、大根を水または3%トレハ水溶液に30分間浸漬後、水処理のものとともに常温で1時間置きました。トレハで処理した方はしなりが小さくなっています。

◎レタスの比較



トレハ使用

トレハ不使用

レタスの茎ごと水あるいは3%トレハ水溶液に一晩浸漬させ、ちぎって冷蔵庫で4日間保存しました。トレハで処理した方は、シャキシャキ感が保たれ、変色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。