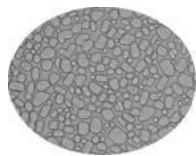


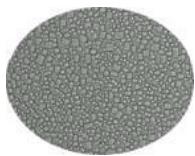
# 卡妮卡白蘿蔔苗萃取物

## 卡妮卡白蘿蔔苗萃取物是什麼？

○卡妮卡白蘿蔔苗萃取物是據有,在冰點下的溫度區域內與冰結晶結合進而阻止冰結晶成長能力的物質。其物質名稱為抗凍蛋白質、目前為止從適應於低溫環境的魚類、植物、昆蟲、菇類、微生物等等發現了多種抗凍蛋白質。



未加白蘿蔔苗萃取物



加了白蘿蔔苗萃取物

於顯微鏡下觀察白蘿蔔苗萃取物溶液可以確認到冰結晶的再結晶化得以抑制(使用蔗糖三明治法)

○一般來說如果將食品冷凍貯藏、於貯藏中冰結晶會成長造成凍結濃縮、在解凍時會引起食品組織破壞品質劣化等々所謂的「冷凍傷害」。卡妮卡白蘿蔔苗萃取物據有抑制冰結晶成長的效果、將它加入食品內冷凍、可以期待其有效的維持解凍後的食品品質。卡妮卡白蘿蔔苗萃取物是食用白蘿蔔苗的萃取物、是適用於食品級安心・安全的食材。

## 應用於食品的實例

### ◆卡妮卡白蘿蔔苗萃取物KS1

#### <使用於麵類・麵皮類>

- ・已被認同據有防止冷凍麵・麵皮的凍燒(白蠟化)、維持口感的效果。
- ・已被認同據有改善麵糰物性(更容易擀麵、延展性增加、表面更滑潤)的效果。
- ・標準使用量: 0.02-0.05%(對麵糰的比例)

### ◆卡妮卡白蘿蔔苗萃取物KS2

#### <使用於麵包・糕餅(以麵粉為主原料的配方)>

- ・已被認同據有防止冷凍麵糰凍燒(白蠟化)、維持口感的效果。
- ・已被認同據有改善麵糰物性(更容易擀麵、延展性增加、表面更滑潤)的效果。
- ・標準使用量: 0.2%(對麵糰的比例)

### ◆卡妮卡白蘿蔔苗萃取物KR1

#### <米飯>

- ・已被認同據有防止冷凍米飯白蠟化、維持口感的效果。
- ・已被認同據有防止冷凍解凍後澱粉老化的效果。
- ・標準使用量: 0.1%(對米飯的比例)

### ◆卡妮卡白蘿蔔苗萃取物KP1

#### <蛋加工品、畜產加工品、水產煉製品、乳製品、豆漿>

- ・已被認同據有防止蛋加工品(日式煎蛋、布蕾等)、於冷凍解凍時流出液的產生及變性(蜂巢狀現象)、維持口感的效果。
- ・已被認同據有防止畜產加工品、水產煉製品、於冷凍解凍時流出液的產生及變性(蜂巢狀現象)、維持口感的效果。
- ・已被認同據有防止卡士達奶油醬、奶油白醬、焦糖脆皮布蕾、於冷凍解凍時流出液的產生及變性(蜂巢狀現象)、維持口感的效果。
- ・標準使用量: 0.2%(對整體總量的比例)