

澱粉の老化抑制効果の検証

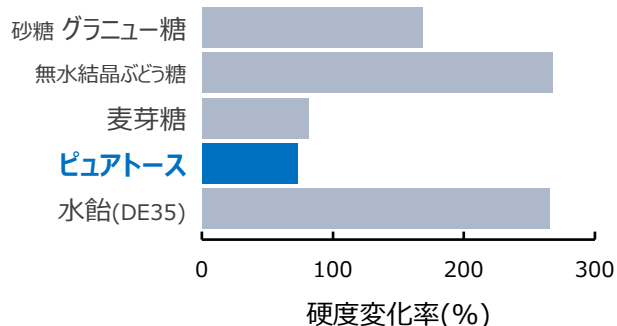
■うるち米澱粉ゲルの硬化抑制効果

評価方法

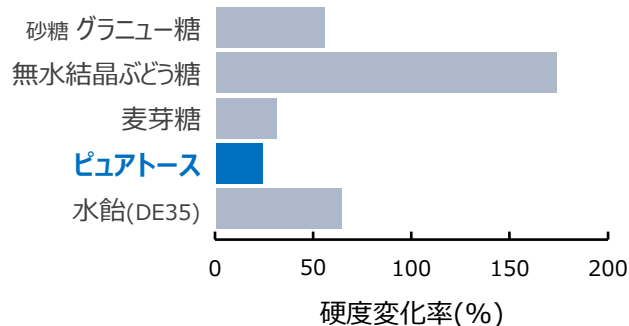
15%糖質含有の30%うるち米澱粉ゲルを作成し、作成直後及び冷蔵(4℃/24時間)保存後または冷解凍保存後(-20℃/2日間×3回)に50%圧縮硬度を測定。

硬度変化率(%) = (保存後のゲル硬度 - 作成直後のゲル硬度) ÷ 作成直後のゲル硬度 × 100

冷蔵保存 (4℃/24時間)



冷解凍保存 (-20℃/2日間×3回)

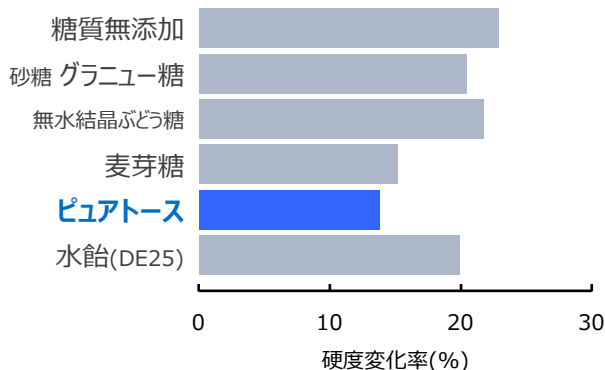


■小麦粉ゲルの硬化抑制効果（冷蔵保存）

評価方法

8%糖質含有の8%薄力粉ゲルを作成し、作製直後及び冷蔵(4℃/5日間)保存後に30%圧縮硬度を測定。

硬度変化率(%) = (保存後硬度 - 作製直後硬度) ÷ 作製直後硬度 × 100



お問い合わせは

群栄化学工業株式会社 食品販売課

高崎支店
TEL 027-353-1805(代表)

東京支店
TEL 03-3567-5081(代表)

大阪支店
TEL 06-6373-3281(代表)