

# 特許出願中 変色防止製剤

サラダナスト

短時間で変色しがちなアボカド・バナナ・モモの変色を抑えます！

商品名 サラダナスト

※粉体製品 2kg袋×5(内装：PET/AL/PE、外装：ダンボール)

使用方法(冷凍野菜・生野菜ともに効果あり！)

- ・当製剤を溶かした液に野菜やフルーツを浸漬させてください。  
冷凍原料に使用する場合は解凍する際の水に溶解してご使用いただけます。

※添加量、浸漬時間は野菜や果物によって異なります。

## アボカド

サラダナストを溶かした水にカットしたアボカドを浸漬後液切り。冷蔵保存。3日後。



## バナナ・りんご

サラダナストを溶かした水にカットしたフルーツを浸漬後液切り。冷蔵保存。1日後。



2017年4月更新

野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。



カカシ食研株式会社

本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191  
東京営業所 TEL : 03-3942-0191