

# 緑色野菜光変色抑制製剤

光耐性  
ひかりブロック

蛍光灯の光で退色しがちな野菜の緑色を鮮やかに保ちます。  
お惣菜等出来立ての見た目が続く！

商品名 ひかりブロック ※粉体製品 1kg袋×10(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を浸漬させてください。  
冷凍原料に使用の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、浸漬時間は野菜や条件によって異なります。

直接和えるタイプも開発しました！  
お問合せください。

## お総菜コーナーの定番品 いんげんのおひたし(冷凍原料使用)

ひかりブロックを溶かした調味液にいんげんを浸漬後液切り。蛍光灯約2000lux照明下・冷蔵保存。2日後。



光退色  
防止

## トッピングに欠かせないブロッコリーに使用(生原料使用)

ひかりブロックを溶かした水にブランチングしたブロッコリーを浸漬後液切り。  
蛍光灯約2000lux照明下・冷蔵保存。2日後。



光退色  
防止

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