プラントベースフィッシュの提案

～応用編：さつま揚げ風（枝豆）～

植物性さつま揚げ様食品に色鮮やかな枝豆を配合しました。

＜特徴＞

- すり身様食感、枝豆の食感が楽しめます。
- 鮮やかな緑色が映えます。

★色素

- TSグリーンNo.3A（N）：クチナシ青色素、クチナシ黄色素
- TSグリーン・ASK　：クチナシ青色素、ベニバナ黄色素

★推奨添加量：TSグリーンNo.3A（N）　0.5～1.0%
TSグリーン・ASK　0.3～0.5%
（枝豆への着色の場合、やや高めの添加量に設定しています）

染着性が良く、光に対して比較的安定です！

＜枝豆の着色比較＞

炭酸水素ナトリウム溶液で茹でた枝豆を、加温した色素溶液に1晩漬け込みました。

無着色

TSグリーンNo.3A（N）

TSグリーン・ASK

※水溶性色素のため、すり身部への色移りがあります。

TAISHO TECHNOS CO., LTD.