

# レスブラウンの使用方法

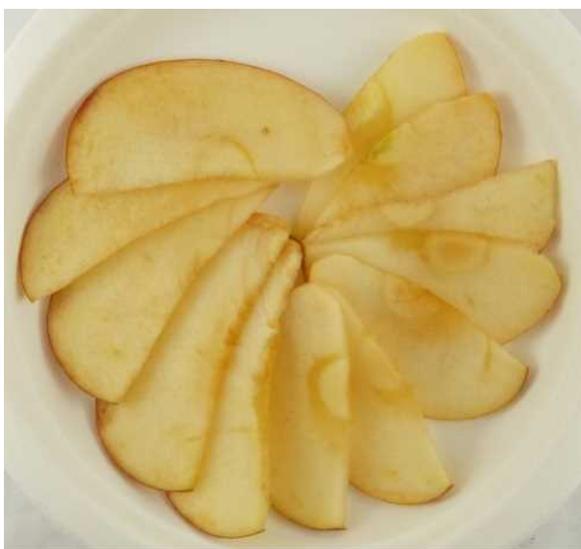
## 1. スプレー法

- ①レスブラウンP50 20g を水 150cc に溶かします。  
\*40°C以上に加熱すると溶けやすくなります。
- ②溶液をスプレー容器に入れます。  
\*溶液は冷蔵庫で約1ヶ月間保存できます。  
\*なるべく細かいミストが出るスプレー容器を使用してください。
- ③カットフルーツをトレーに並べるか、盛り付けます。
- ④カットフルーツの表面に溶液をスプレーします。  
\*皿に付いた溶液は軽く拭き取ってください。

未処理

レスブラウンP50溶液をスプレー

冷蔵  
24Hr後



冷蔵  
5Hr後



## 2. 浸漬法

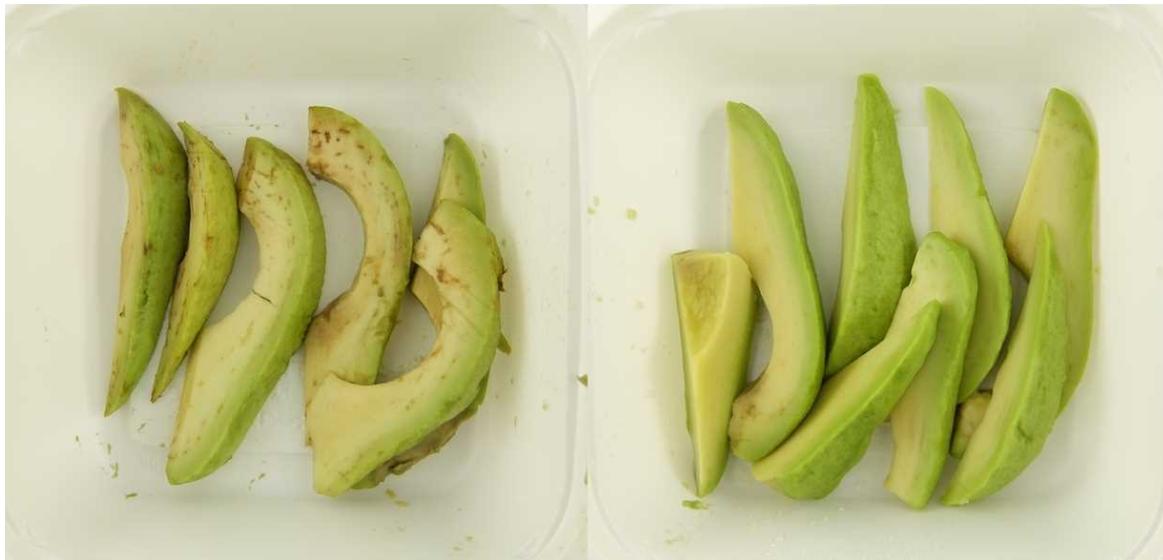
### 「レスブラウンP50」によるアボカドの浸漬処理

- ①レスブラウンP50 40g, 食塩 5g を水1000cc に溶かします。
  - ②カットしたアボカドを溶液に30分浸漬後、液を切ります。
- \*浸漬液は数回繰り返して使用できます

未処理

浸漬処理

冷蔵  
48Hr後



### 「レスブラウンP50」による市販冷凍アボカドの浸漬処理

- ①市販の冷凍アボカドを解凍します。
- ②上記の溶液に冷凍アボカドを30分浸漬後、液を切ります。

未処理

浸漬処理

冷蔵  
48Hr後



\*冷凍アボカドの解凍時に浸漬処理を行えない場合は、レスブラウンP50 4% + 食塩 1% 溶液にアボカドを60分浸漬してから冷凍してください。少し塩味が出ますが褐変を抑えることができます。

## 「レスブラウンF」によるバナナの浸漬処理

- ①レスブラウンF 20g を水 150cc に溶かします。
  - ②カットしたバナナを溶液に約10秒間くぐらせた後、液を切ります。
- \*浸漬液は数回繰り返して使用できます

未処理

浸漬処理

冷蔵  
48Hr後



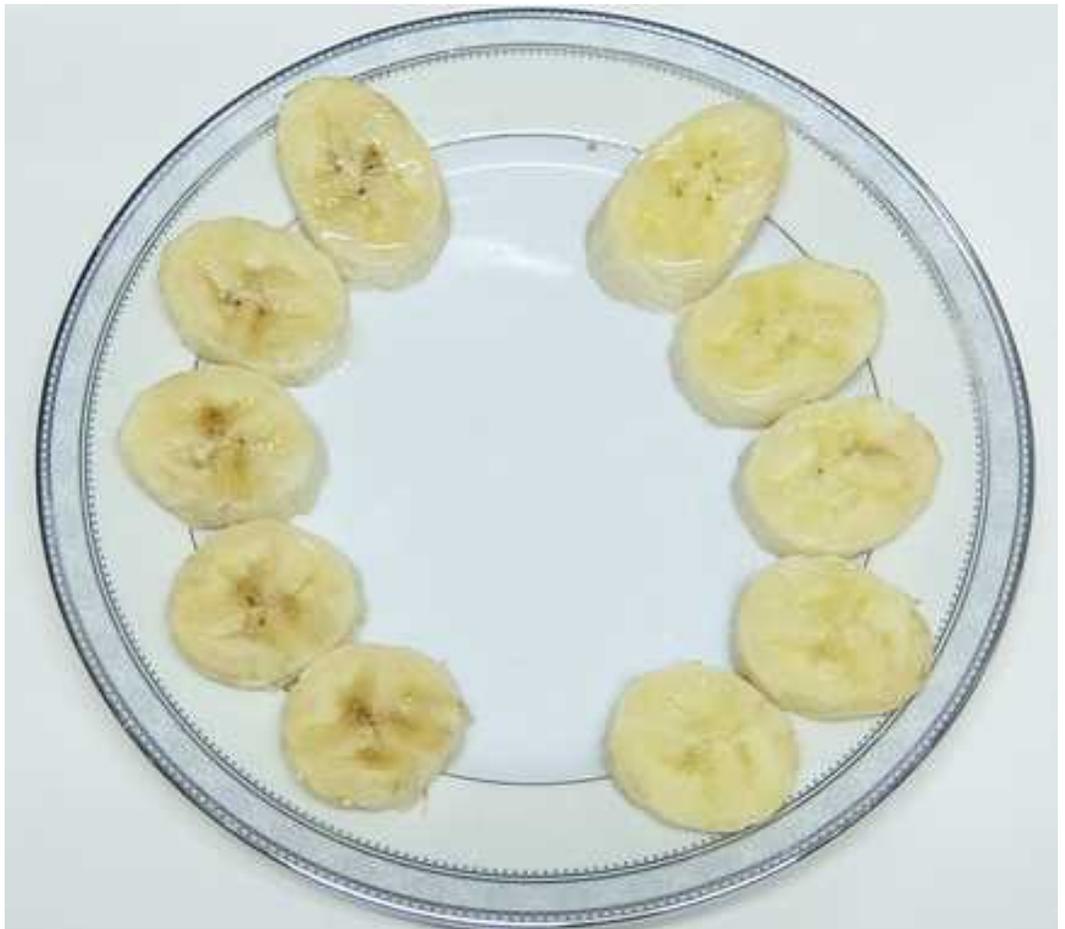
## 3. 「レスブラウンF」をナパージュに添加する

ナパージュに直接「レスブラウンF」を2% 添加、溶解して使用します。

ナパージュのみ

ナパージュ+レスブラウンF 2%

冷蔵  
8Hr後



#### 4.ピューレに直接添加

- ①ジューサー、ミキサーにカットしたフルーツとレスブラウンP50(粉末)を入れます。
- ②均一になるまで攪拌します。 \*必ず「レスブラウンP50」を加えてから攪拌してください

冷蔵1ヶ月後

\*褐変しません

バナナピューレ  
(P50 4% 添加)

リンゴピューレ  
(P50 2% 添加)



アボカドピューレ (ビタミンC単独 1, 2% 添加 とレスブラウンP50 1, 2% 添加の比較)

無添加

V.C 1%

V.C 2%

P50 1%

P50 2%

冷蔵  
18Hr後



29Hr後



46Hr後



## レスブラウン P50

**成分** L-アスコルビン酸Na 50%  
粉末水あめ 50%

**性状** 淡黄色の粉末  
pH = 5.8 ± 0.3

**用法** 浸漬処理・スプレー処理  
練りこみ

**食品への表示例** 酸化防止剤(ビタミンC)

**特徴** 果実類の褐変を抑制します。  
果実本来の味を損ねません。

## レスブラウン F

**成分** L-アスコルビン酸 40%  
L-アスコルビン酸Na 10%  
粉末水あめ 50%

**性状** 淡黄色の粉末  
pH = 3.5 ± 0.3

**用法** 浸漬処理・スプレー処理

**食品への表示例** 酸化防止剤(ビタミンC)

**特徴** 果実類の褐変を抑制します。  
ナパージュを使用するトッピング用フルーツに好適です。

## レスブラウン

**成分** 粉末水あめ 100%

**性状** 淡黄色の粉末  
pH = 3.2 ~ 4.2

**用法** 浸漬処理・スプレー処理  
練りこみ

**食品への表示例** 水あめ

**特徴** 果実類の褐変を抑制します。  
果実本来の味を損ねません。