

栄養だより

平成22年 11月 NO.186

朝夕の冷え込みが厳しくなってきました。皆様ご容態はいかがでしょう

濃縮還元ジュース について

果物や野菜のジュースの多くには果汁が含まれている。その中で果汁 100%、「天然果汁(濃縮還元果汁)」などと表示されているが、ということなのでしょう。



●**濃縮還元果汁**=天然果汁を 1/4~1/6 に濃縮したもの。

この濃縮果汁を濃縮前の 100%ジュースにするために、

水で薄めたものを“濃縮還元果汁”という



濃縮還元の利点

- 水分をとばす為、保存性が良くなる。
- 濃縮で全体量が減る為、コンパクトに保存、輸送も楽に！

濃縮の方法

真空濃縮 …… 水は真空状態にすると低温でも蒸発しやすくなることを利用。果汁を真空状態のもとに置き低温で果汁中の水分を蒸発させて濃縮。(一般的)

凍結濃縮 …… 果汁中の水分を氷の結晶に変えて、この結晶を分離して除去することで濃縮。

膜濃縮 …… 汁を特殊な膜に通すことにより、水分を取り除き濃縮。



濃縮還元?



ストレート?