

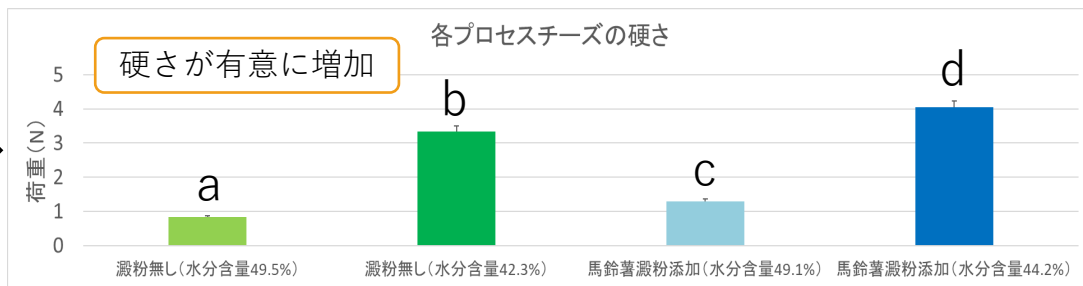
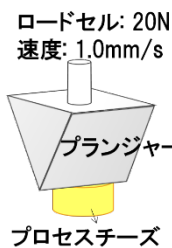
馬鈴薯澱粉を用いたプロセスチーズの食感改良への水分含量の影響

成果の特徴

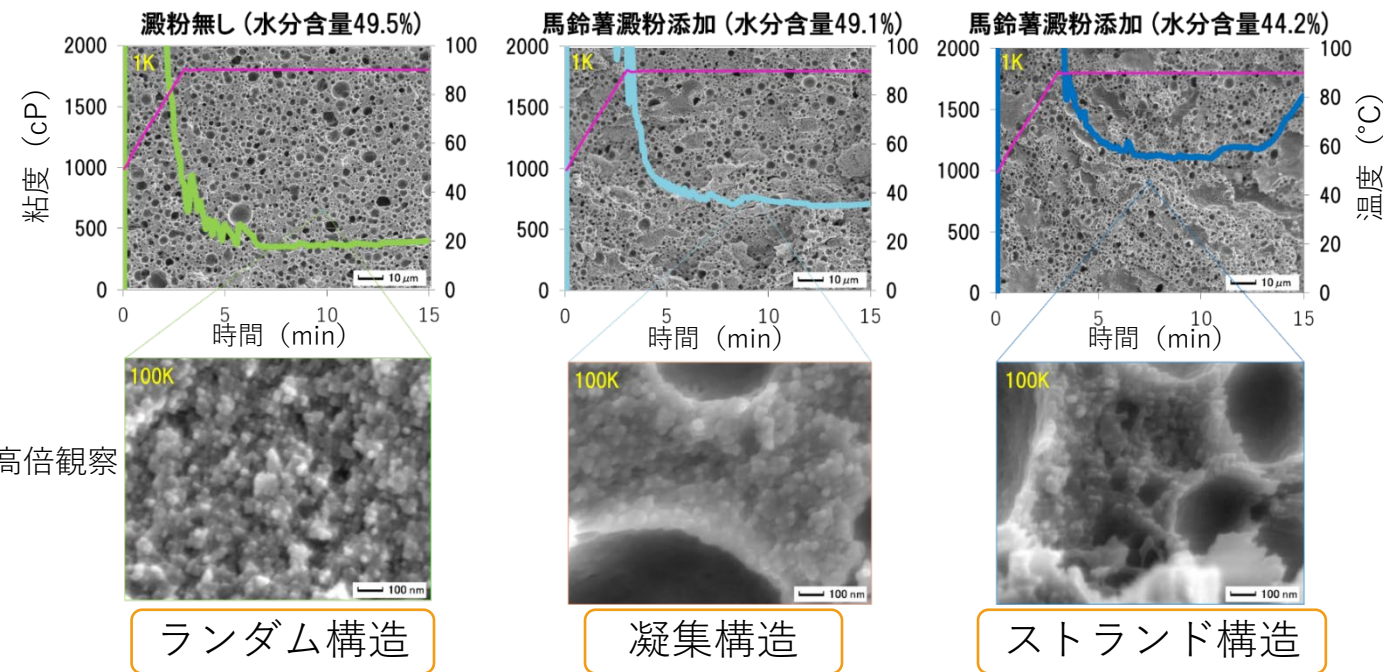
- 馬鈴薯澱粉を用いて、プロセスチーズの食感制御ができます。
- 水分含量によって馬鈴薯澱粉添加の効果が違ってきます。

成果の内容

プロセスチーズの物性評価



プロセスチーズの構造観察



成果の活用

水分含量をコントロールすることで、馬鈴薯澱粉を用いたプロセスチーズの食感改良が期待されます。

参考文献: Wei Fu, et al. (2020) *International Dairy Journal*, 105, 104685