

## Web-1.8.8 デンプンの老化防止法と食品

- ① 80°C以上か0°C以下の状態で急速に脱水し、  
水分を10～15%以下にする  
⇒ ビスケット、せんべい、インスタントヌードルなど
- ② 糖を添加する。 ⇒ 求肥、大福もち
- ③ -20°Cで凍結する。 ⇒ 冷凍食品(お好み焼きなど)
- ④ 脂質(モノグリセリド)を添加する。  
⇒ パン、インスタントマッシュポテト