

青汁粕を食品ペーストに

青汁粕に重曹溶液を加えてすりつぶすと、緑鮮やかなペーストになり、パンやうどんに添加することができます。



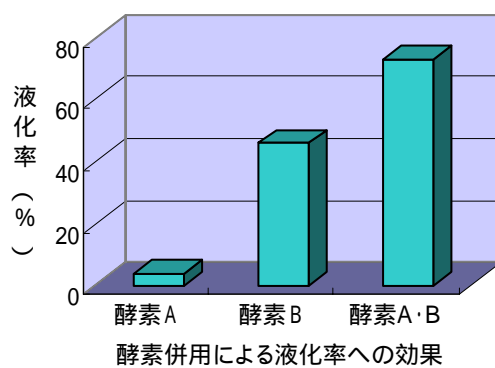
ペースト入りパン



ペースト入りうどん

青汁粕に2種類の酵素を作用させると、固形分の70%が液体になり、ろ過すると酸味のある新しい野菜ジュースができます。

青汁粕 → 酵素処理 → ろ過 → 酸味のある野菜ジュース



野菜ジュース

青汁副産物有効利用技術研究

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 門家 重治