

見た目はサツマイモによく似ているが...

ヤーコンイモ→

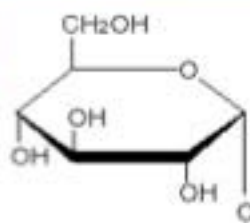
ほんのり甘くジューシーで
シャキシャキ!
生でも食べられる↓



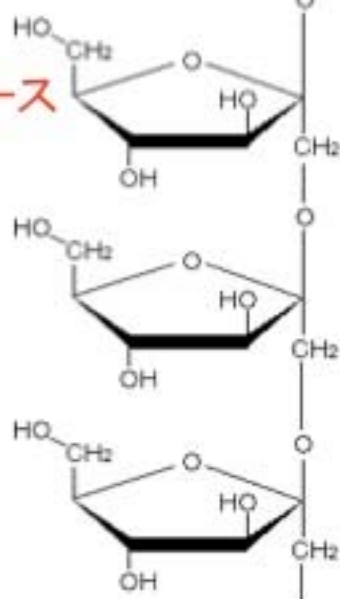
フルクトオリゴ糖や
ポリフェノールが豊富♪

貯蔵中にフルクトオリゴ糖が
減少するのを抑制できるか？

グルコース
残基



フルクトース
残基



調理加工中に生じる褐変現象を
抑えられないか？

レンジ加熱 アスコルビン酸
生ジュース (ビタミンC) 添加
は褐変

