

# N1. 均一な氷の製造技術

特許第4712346号 氷の製造方法及び該方法によって得られる氷

## ■ 発明の効果・特徴

添加物（色素、糖類、果汁等）を含む氷を製造する際、デキストリンを添加することで、均一に溶解又は分散した状態で凍結させることができる。冷菓等のそのまま食される氷の場合には均一な食感や味質が得られる。果汁飲料等の解凍して利用される氷の場合には解凍したときに均一な溶液を得られる。

## ■ 活用例 氷菓、凍結飲料

## ■ 技術内容



アントシアニン色素水溶液の凍結試験  
 (各種糖質5%添加)