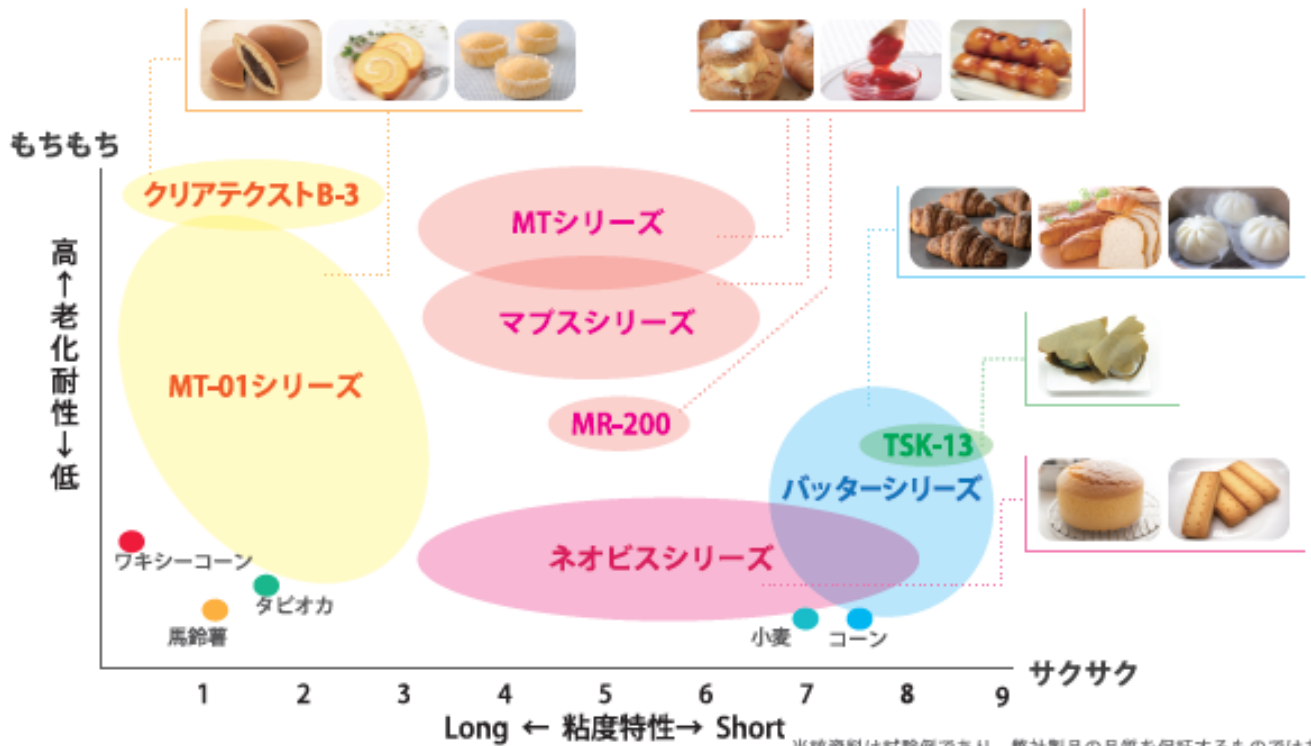


# 澱粉によるパン・菓子・フィリング類の食感、物性の改良



当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。

製品群	クリアテクト B-3 MT-01シリーズ	マブスシリーズ MTシリーズ MR-200	ネオビス シリーズ	バタースターチ シリーズ	TSK-13
使用目的	もちもち食感 しっとり感向上 ソフト感向上 巻き割れ防止 冷蔵・冷凍耐性 離水抑制	増粘 酸・熱・攪拌耐性 ボディ感付与 口溶け向上 冷蔵・冷凍耐性 離水抑制	ボリュームアップ 口溶け向上 サクミ・密切れ向上 耐熱性	パイ・デニッシュ等の 生地強化 剥がれ落ち抑制 パン生地べた付抑制 ボリュームアップ スチーマー耐性 レンジアップ耐性	照りツヤ付与 餅生地の はがれ向上 固形分増量 サクミ向上
推奨 製品名	クリアテクト B-3	マブス#449 MT-80	ネオビスT-100	バタースターチ #500	TSK-13

# 水畜練り製品への澱粉利用による食感の改変

## ●油脂加工でん粉

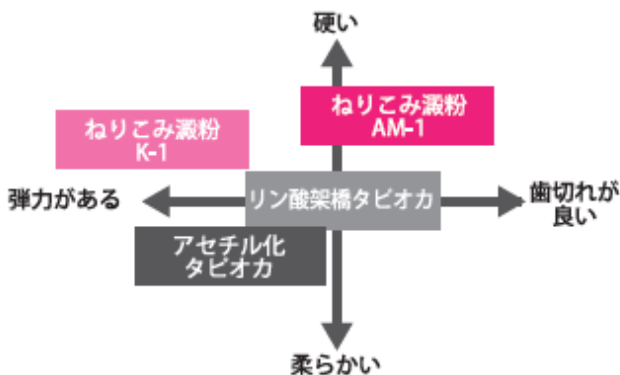
### 日食ねりこみ澱粉

# K-1

畜肉・魚肉と共存下で加熱することにより  
弾力を伴う硬いゲルを形成

- ジューシー感の付与
- 良好な生地分散性の付与
- 冷蔵・冷凍耐性の向上
- 加熱歩留まりの向上

### 畜肉加工品に用いた際の食感マトリクス



### 日食ねりこみ澱粉

# AM-1

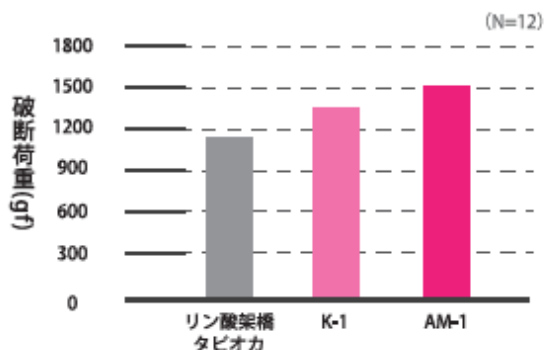
畜肉・魚肉と共存下で加熱することにより  
極めて硬く歯切れの良いゲルを形成

- 歯切れの良さの付与
- 良好な生地分散性の付与
- スライス適性の向上

### 用途例

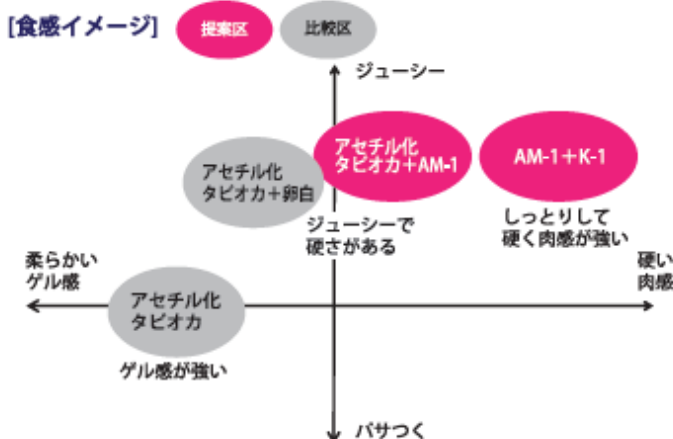


### 破断荷重 (あらびきソーセージ)



サンプル条件: φ18mm x 10mm、7℃  
測定条件: φ8mm 円形プランジャー、1mm/秒

### 食感改良 (蒸し鶏)



当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。

# フライ衣用途への澱粉製品の利用例

## ●日食バタースターチ #350

- ・フライ衣用途において、中具との結着性に優れ、ソフトでドライな食感となるバランスの取れたでん粉
- ・水への分散性が高く、作業効率が高い
- ・海外での供給も可能<sup>※</sup>

※国、地域によって販売できない場合があります。詳細は弊社営業担当者にお問合せ下さい。

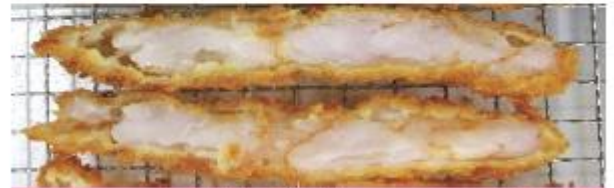
### バター用途

フライ衣(とんかつ)の結着性



バター配合例	部
バター #350	100
氷冷水	200
増粘多糖類	0.6

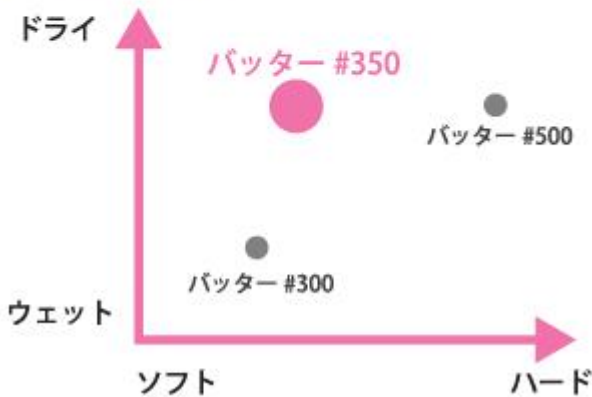
難結着素材フライ衣(エビ)の結着性



打ち粉配合例	部
バター #350	100

バター配合例	部
薄力粉	100
氷冷水	250
増粘多糖類	1.5

### 食感イメージ



### 他用途例

