

麺用練り込みほぐれ剤

パラレルきわみ

- 乳化剤と植物性たん白の改質技術を融合した粉末ほぐれ剤
- 生地中に均一に分散する
- 蒸し・茹で麺の老化を抑制し、柔軟性を保つことでほぐれ性を向上
- 蒸し・茹で麺の表面状態を滑らかにし、ほぐれ性を向上

調理麺のほぐれ性を向上

茹で冷やし中華のほぐれ性比較



※パラレルきわみ: 対粉1%
※10℃・48時間保管後、ほぐし時にスープをかけて評価

即席麺のほぐれ性を向上

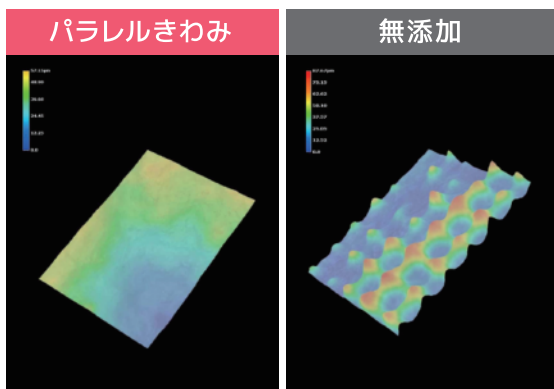
油揚げタイプ即席麺(焼きそば)のほぐれ性比較



※パラレルきわみ: 対粉0.5%
※3分間湯戻し後、湯切りを行い、ソースをかけて評価

麺の表面を滑らかに

茹で冷やし中華表面の
マイクロスコープ像(3D処理)



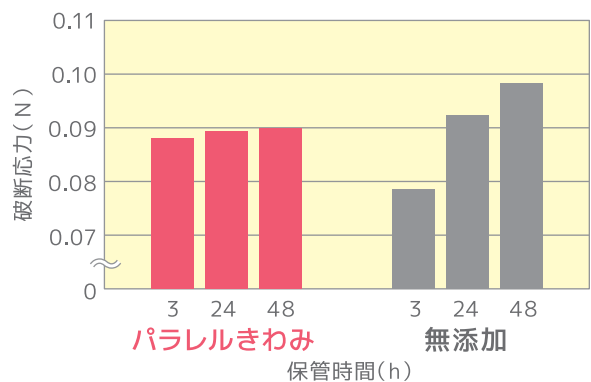
凹凸が少なく
麺の表面が滑らか

澱粉等の溶出により
麺の表面に凹凸が多い

※パラレルきわみ: 対粉1%

調理麺の経時変化を抑制

茹で冷やし中華の破断応力測定



※パラレルきわみ: 対粉1%
※測定条件…麺サイズ 1.5mm×1.5mm
使用治具: 歯型 保管温度: 10℃

表示・荷姿

【食品添加物表示例】 乳化剤、(一部に小麦を含む)

【荷姿】 10kg ダンボールケース