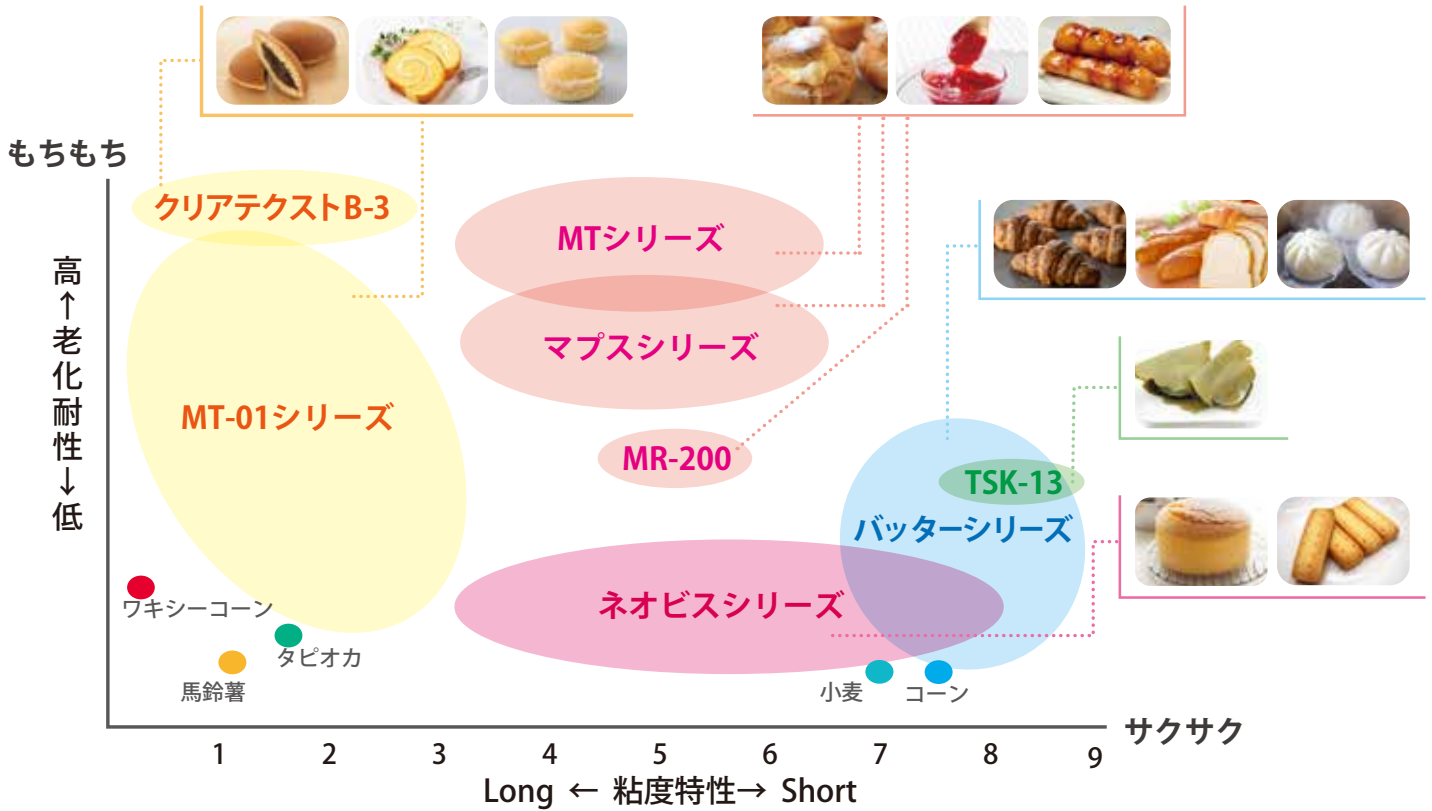


# でん粉

## パン・菓子・フィリング類への当社でん粉利用例



製品群	クリアテキスト B-3 MT-01シリーズ	マプスシリーズ 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・歯切れ向上 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	クリアテキスト B-3	マプス#449 MT-80	ネオビスT-100	バタースターチ #500	TSK-13

特設サイト開設中!



日本食品化工株式会社