でん粉
練り込み用途に最適

●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

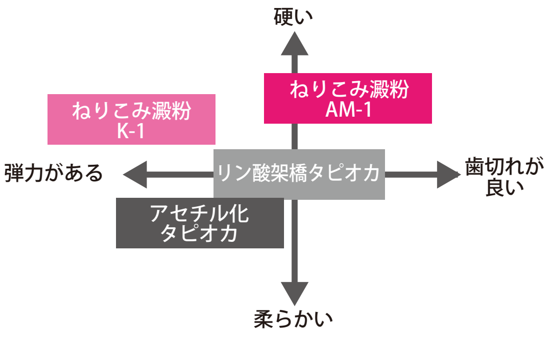
○ジューシー感の付与
○良好な生地分散性の付与
○冷蔵・冷凍耐性の向上
○加熱歩留まりの向上

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

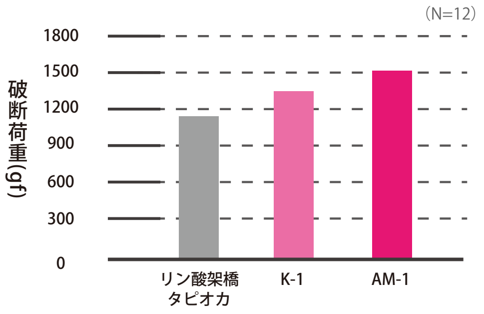
○歯切れの良さの付与
○良好な生地分散性の付与
○スライス適性の向上

畜肉加工品に用いた際の食感マトリクス



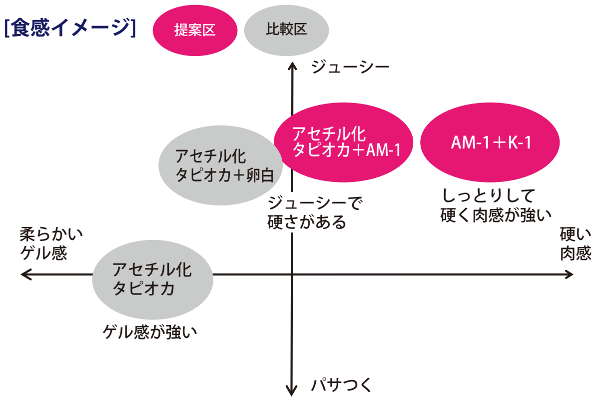
用途例

破断荷重（あらびきポークソーセージ）



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）



卵白の代替が可能になります

特設サイト開設中！

日本食品化工株式会社

当該資料に記載の作り方や配合は、弊社開発部門の試作方法です。貴社での実施の際は、貴社設備に合わせたご確認をお願いいたします。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。保証内容や食品への表示例につきましては、別途弊社営業担当にお問合せください。
当該資料に記載の内容は、弊社製品の日本国内での使用を前提としており、海外での使用は想定しておりません。当該資料は、弊社製品の利用による第三者の産業財産権侵害の可能性が無いことを保証するものではありません。当該資料に記載内容の転載等はご遠慮ください。