

でん粉

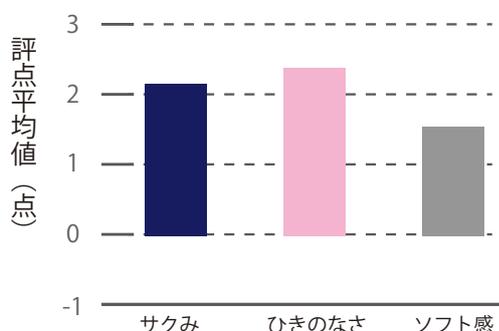
フライ衣の食感改良

●日食テクスターチ（開発品）

過酷な条件でも、衣のひきが出ず、サクサク食感が残るでん粉

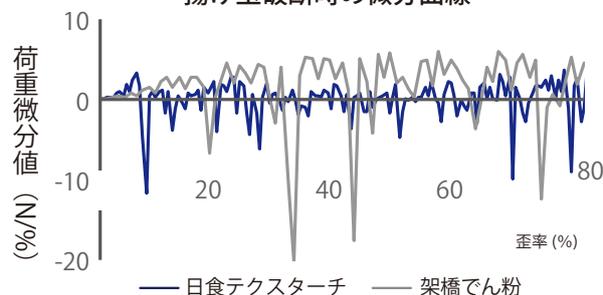
食感の特性

エビの天ぷら衣の食感評価



架橋でん粉を対照区として、ミックス粉の15%を置換。フライ 30 分後の食感を評価。

揚げ玉破断時の微分曲線



サンプル:φ1cm 揚げ玉
測定条件:φ12mm 円形プランジャー 1mm/秒

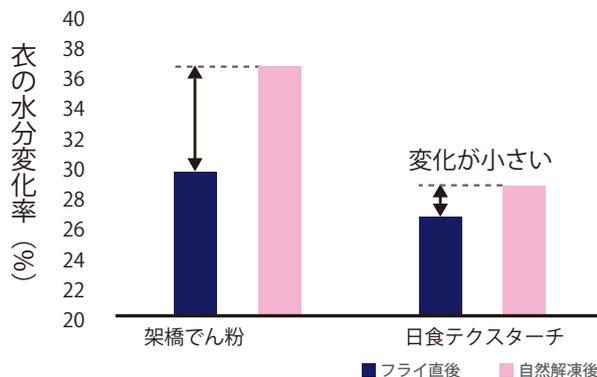
微分曲線の変化数が多く、荷重微分値が小さい。



サクサクで軽い食感

水分移行抑制

鶏唐揚げ衣の水分移行



フライ 15 分後の衣の平均水分値を基準に、唐揚げを冷凍後、自然解凍した際の衣の水分値を測定し算出。

冷凍解凍による水分移行を抑制

特設サイト開設中!



※開発品のため、製品名は仮称となります。(開発品 NSK-2104)