

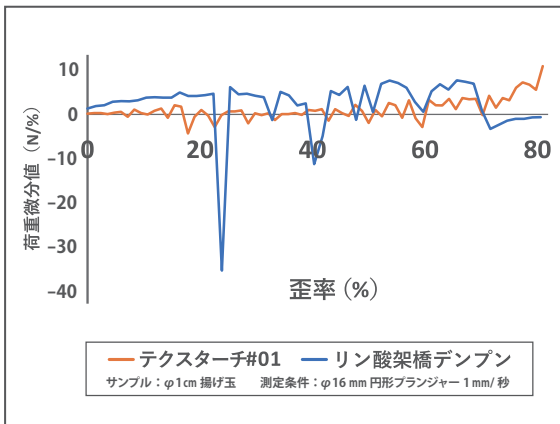
揚げたて食感サク! 持続 日食テクスターチ® #01

特徴

- フライ衣、ベーカリー食品の歯切れ、サクサク食感を向上させる
- 日本、タイ、中国での供給が可能
- リン酸架橋デンプン製剤

食感の特性

揚げ玉破断時の微分曲線



微分曲線の変化数が多く、荷重微分値が小さい

歯詰まりのない軽いサクサク食感!

用途例



【フライ食品】

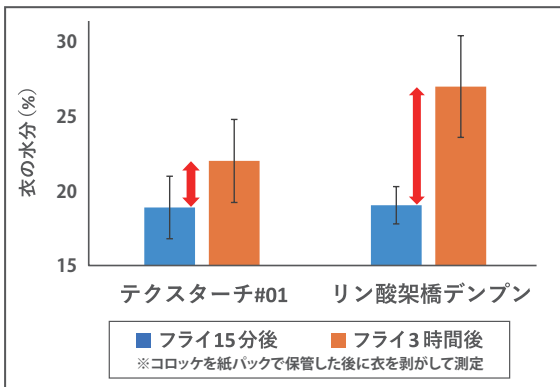
- 打ち粉、バター、ブレッター
- 中食・冷凍食品の経時変化耐性向上

【ベーカリー食品】

- ペストリー、ドーナツ等のサクサク感、歯切れ向上
- 洋菓子類のボリューム、しっとり感、口溶け向上、経時変化耐性向上

水分移行抑制

コロケ衣の水分移行



パック保管、レンジ加熱等、
過酷な条件でも効果を発揮!

食感改良+歩留向上

パイ生地の割れ防止



※パイをプラスチック容器内に入れ、振盪機で10分間振盪

食感は軽いまま、輸送中の
振動による割れを防止



商品情報はコチラ!



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中!

