

でん粉で硬さ・弾力（卵白代替）

日食ねりこみ澱粉 K-1 / 日食ねりこみ澱粉 AM-1

硬いゲルを形成するタピオカ加工でん粉

日食ねりこみ澱粉 K-1

特徴

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。

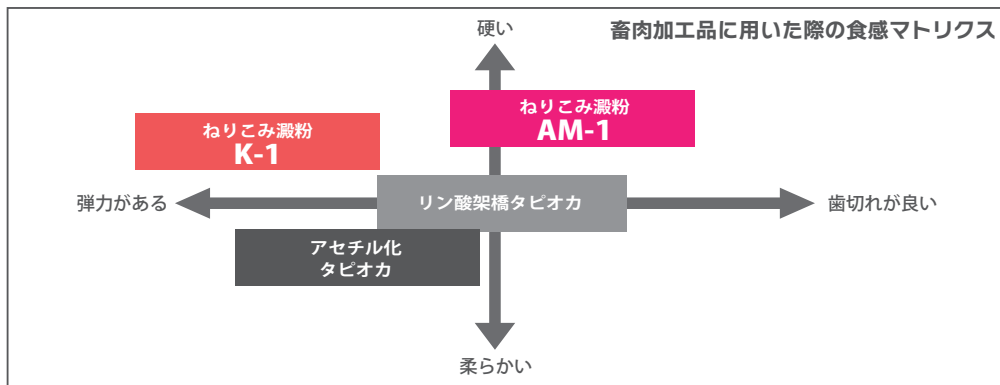
- ジューシー感の付与
- 良好な生地分散性の付与
- 冷蔵・冷凍耐性の向上
- 加熱歩留まりの向上

日食ねりこみ澱粉 AM-1

特徴

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



商品情報はコチラ!



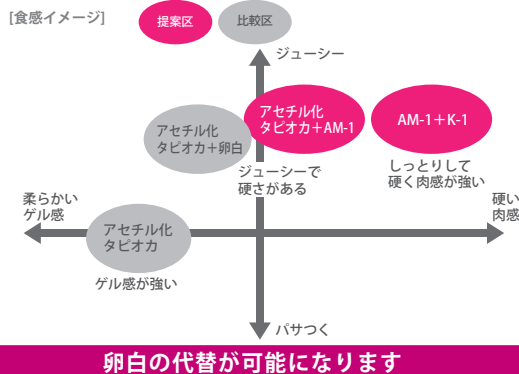
解決策

日食ねりこみ澱粉をご使用いただくと・・・

- 水畜産加工品への硬さや弾力付与が可能。
- ⇒卵白を減らすことで不足する硬さや弾力の補強、コストダウンが可能。

【ピクルス使用例】

食感改良（蒸し鶏）



【ねりこみ使用例】

ハンバーグの食感イメージ

