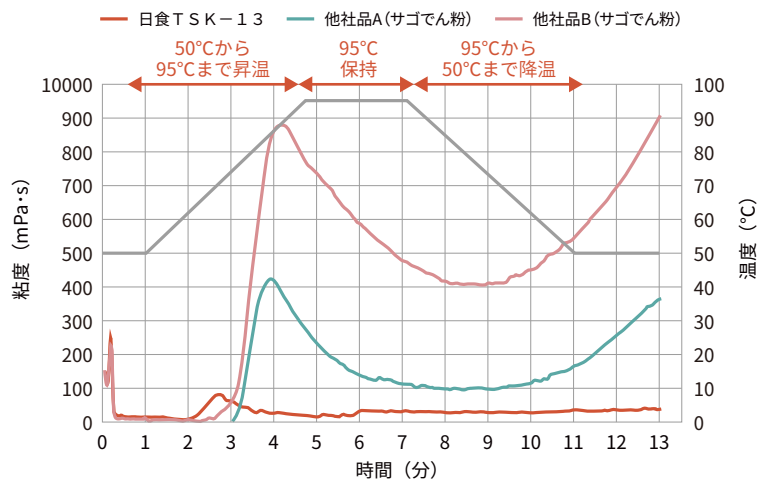




# 麺用打ち粉 日食TSK-13

- 糊化し易く、高濃度でも非常に低粘度で透明性の高い糊液が得られます。
- 糊液の老化耐性が高く、保存時の安定性に優れます。
- 麺の打ち粉に使用した場合、茹で湯の粘度上昇が少なく、濁り難いため、交換頻度を減らすことが可能となります。

## アミログラム測定例



## 糊液の状態特長



コーンスターチ 8%



TSK-13 12%

糊液の透明性が高い

## 流動性について

サンプル名	顕微鏡写真	流動性 (g/s)
コーンスターチ		0.9
<b>TSK-13</b>		<b>1.4</b>
酸化サゴでん粉		5.0

### 【顕微鏡写真】

コーンスターチはヨウ素・ヨウ化カリウム溶液にて、TSK-13及び酸化サゴでん粉はメチレンブルーにて染色した。

### 【流動性の測定方法】

でん粉散布機にて速度×モリ5、目開き5mm条件にて20秒間の落下量を3回測定し、1秒当たりの平均値を算出した。

## 用途

うどん・蕎麦・中華麺・餃子の皮・ワンタンの皮 など