

日食テクスターチ#01

特徴

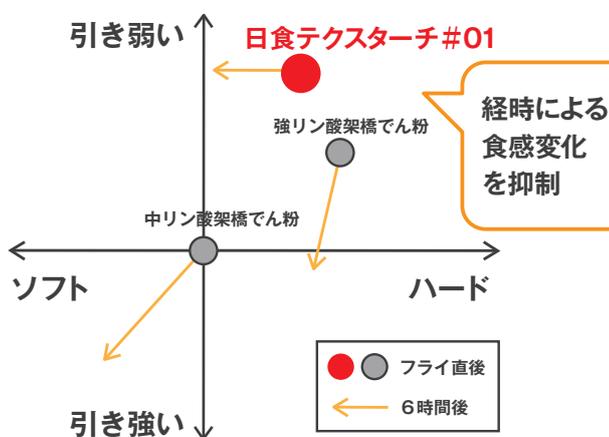
フライ衣、ベーカリー食品の経時変化を抑制し、ヒキのない食感に！

◆ 日本、タイ、中国での供給が可能

◆ リン酸架橋でん粉製剤

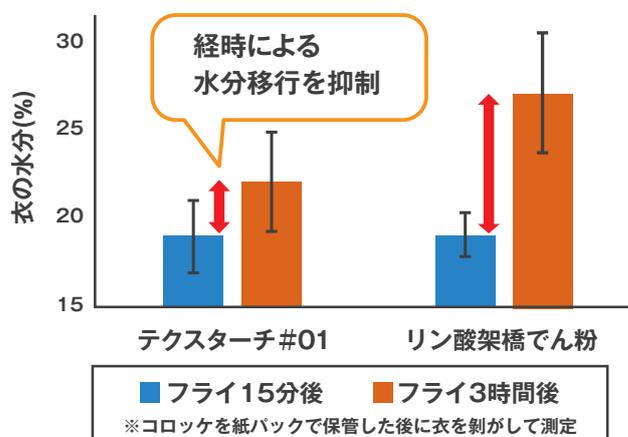
経時による食感変化を抑制

ホットショーケース6時間保存後の食感イメージ



フライ衣への水分移行を抑制

コロケ衣の水分移行



- ◆ 保存時の中具から衣への水分移行により起こる食感低下を抑制、衣のサクサク感やヒキ、歯詰まりのない食感を維持します。
- ◆ 電子レンジ加熱による劣化を抑制します。

フライ食品用途

- ◆ バッター、ブレッダーに最適
- ◆ 中食・冷凍食品の経時変化耐性向上



ベーカリー食品用途

- ◆ ベストリー、ドーナツ等の歯切れ向上
- ◆ 洋菓子類のしっとり感、口溶け向上、経時変化耐性向上



日本食品化工株式会社

商品情報はコチラ！



特設サイト開設中！

