

日食バタースターチ#350

特徴

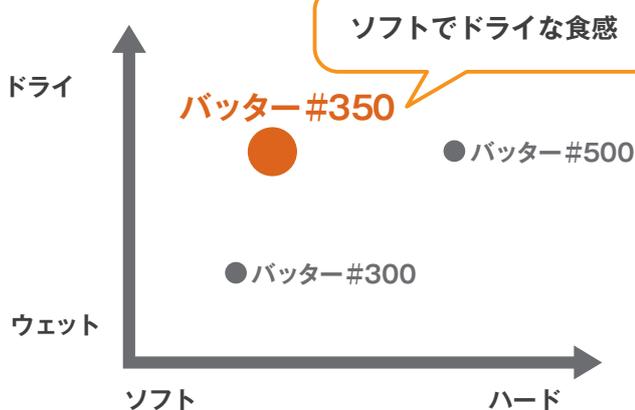
結着性に優れ、ソフトでドライな食感となるバランスの取れた油脂加工でん粉

◆ 日本、タイ、中国での供給が可能

◆ リン酸架橋でん粉製剤

フライ衣(とんかつ)の食感改良と結着性

食感イメージ(当社製品比較)



結着性



優れた結着性

バター配合例	配合量(部)
バタースターチ#350	100
氷冷水	200
増粘多糖類	0.6

フライ衣(白身魚フライなど)の食感改良

バター配合例	配合量(部)
小麦粉	70
各種でん粉 ※1	30
増粘多糖類	1.5
氷冷水	250

※1 各種でん粉試料

① リン酸架橋でん粉

② バタースターチ#350



評価結果	ぬめり	ドライ	サクミ	結着性
① リン酸架橋でん粉	△	△	○	△
② バタースターチ#350	◎	◎	◎	◎

◆ 水産フライやクリームコロッケ等、ソフトな中具にも最適です。



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!

