

日食テクスターチ#01

特徴

- フライ、ベーカリー、スナック、麺類などの食感を改良する素材です。
- サクサク感や歯切れの良さ、ひきの抑制に効果があります。
- 食感の経時変化やレンジ調理にも強く、粉糖の泣き防止や麺のほぐれ改善など、多様な用途に対応します。

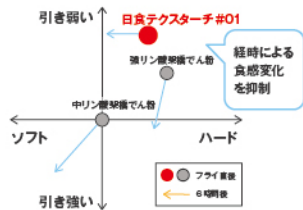


日食テクスターチ#01で出来る事

時間が経ってもサクッと軽くて“ひかない衣”

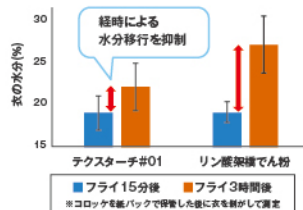
経時による食感変化を抑制

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

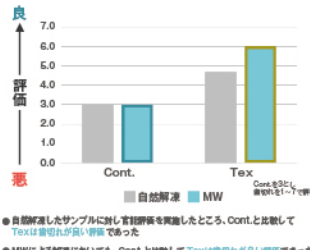
コロケ衣の水分移行



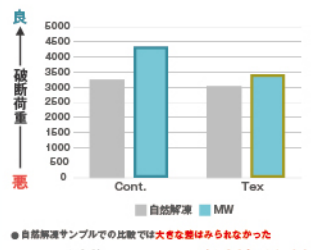
※バターとして：対粉70%置換

レンジ加熱でも“変わらぬ歯切れ”

官能評価



破断(レオメーター)



※ロールパンの食感評価：対粉7%置換

泣きを抑えて“おいしさをキープ”

試験区	コントロール	テクスターチ#01
粉糖 (D+1)		
アイシング (D+1)		

※対粉10%置換

するするほぐれて“調理ラクラク”

コントロール

テクスターチ#01



※対粉7%置換

商品情報はコチラ！



特設サイト開設中！



日本食品化工株式会社