

KGS-541

様々な穀物粉・雑穀粉の10%~30%をKGS-541に置換し、加水率をコントロールすることで、主とする穀物粉・雑穀粉のパンを食品添加物・グルテンフリーで製造することが可能。(右図参照)

KGS-541は、うるち精白米ならびにうるち玄米の加水分解物、及び寒天加水分解物をミックス。

これら加水分解物を組み合わせることで小麦粉のグルテンのような役割を担う機能を付与。

なお、弊社加水分解技術は、熱・圧力・せん断力を用いた物理的な方法です。

※酸などによる化学処理ではありません。



各種穀物粉・雑穀粉にKGS-541を使用した製パンテスト

オーツ麦



キヌア



ひよこ豆



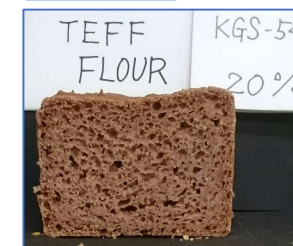
ソルガム



アマランサス



テフ



ソルガムによるKGS-541使用品、未使用品の比較

米粉

