

# 弊社機能性米粉のご紹介

Part2:

「泣き(水の染み出し)の少ないフルーツ大福用機能性米粉」

 **たかい食品株式会社**

## はじめに:

従来、一般的米粉(上新粉・もち粉・白玉粉など)を使用し、いちご大福に代表される水分量の多い果実を内容物とする大福を作成した場合、作成後、経時的に水分移行が発生し、餡、生地への水分染み出し(泣き)が発生し、商品外観の劣化(はかま・ダレ)、また餡の色が生地から透けて見えるという問題がございました。

今回、弊社製粉技術、ブレンド技術を駆使し、この問題を大幅に改善する事が可能となりました。また価格におきましても、若干のコストアップのみで、お客様の製品の品質向上に繋がる事と確信致しております。

次頁以降、弊社通常品(もち粉使用)と今回改良品の比較試験を画像にて、説明させていただきます。

なおこの効果付与は弊社HP上にてご紹介中の商品群に適用可能です。

また現在弊社製品ご愛顧頂いておりますお客様におかれましては、現在ご愛用の弊社商品に新たにこの機能を付与する事も可能です。

 **たかい食品株式会社**

## 弊社試験条件：いちご大福による試験例での使用レシピ

### \* 通常品レシピ

|               | wt % |
|---------------|------|
| 花雪羽二重粉        | 44.0 |
| グラニュー糖        | 8.3  |
| * サンマルト-S     | 8.3  |
| * ニューモチエース100 | 0.4  |
| 水道水           | 39.0 |
| 計             | 100  |

### \* 改良品レシピ

|               | wt % |
|---------------|------|
| 花雪羽二重粉改良品     | 44.0 |
| グラニュー糖        | 8.3  |
| * サンマルト-S     | 8.3  |
| * ニューモチエース100 | 0.4  |
| 水道水           | 39.0 |
| 計             | 100  |

注\* :サンマルト-Sは(株)林原様製品(マルトース甘味料)、  
ニューモチエース100は理研ビタミン(株)様製品(酵素)となります。

また内容物としたいちごは水分量の多い、栃木県産「とちおとめ」を使用致しました。  
上記レシピは試験用に作成したものであり、弊社推奨条件ではございません。

# 比較試験例1：いちご大福による試験

## ①：24時間放置通常品 →

\* 弊社「花雪羽二重粉」(もち粉)使用

水分移行が始まり、餡と生地の界面に  
光沢が見られる。



## ②：24時間放置改良品 →

\* 弊社「花雪羽二重粉改良バージョン」使用

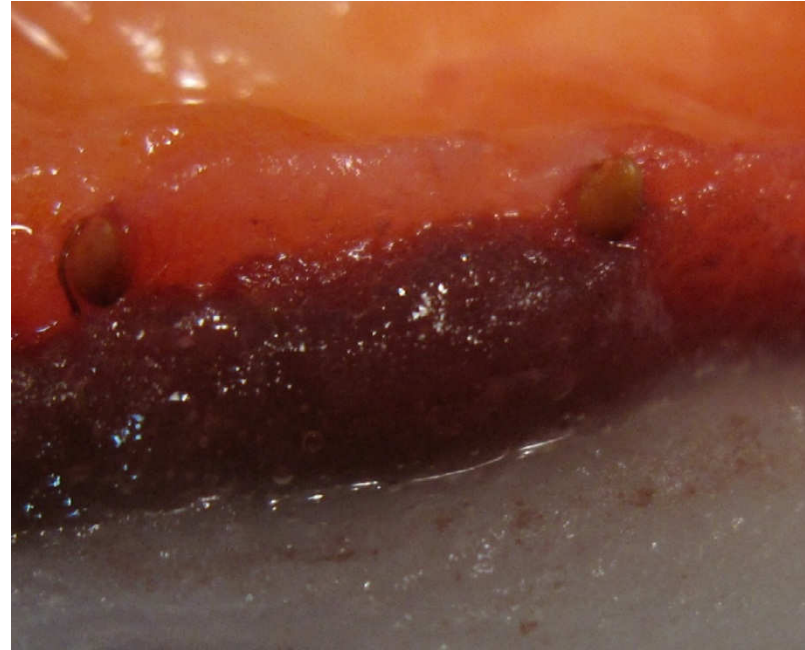
水分移行が始まっているが、  
生地の側で水分を餡の方へはね返している。



## 比較試験例2：いちご大福による試験



48時間放置後改良品



48時間放置後通常品



改良品表面色



通常品表面色

## 弊社推奨条件：

### \* 改良品レシピ

|               | wt %  |
|---------------|-------|
| 花雪羽二重粉改良品     | 44.0  |
| グラニュー糖        | 8.3   |
| * サンマルト-S     | 8.3   |
| * ニューモチエース100 | 0.4   |
| 水道水           | >39.0 |
| 計             | 100   |

上記比較試験で使用したレシピをベースとし、通常品と比較し、改良品は生地が固くなる傾向がございます。

よって加水量は通常品より多くなる傾向がございます。

お客様の最終製品イメージ次第にて、生地柔らかさ、固さは「加水量」にてコントロールしてご使用下さい。

また今回試験結果は、あくまでも弊社試験における結果ですので、全ての製造条件での機能発現保証は致しかねますので、ご理解賜りたくお願い申し上げます。

またお客様のご要望に応じ、使用米粉のご選択が可能です。

詳しくは次頁にてご紹介致します、弊社窓口にお気軽にご相談下さい。

# さいごに：弊社窓口のご紹介

**弊社営業部**：TEL(0258)-66-2487 FAX(0258)-66-7685  
お問い合わせ用E-mailアドレス [marutaka@seagreen.ocn.ne.jp](mailto:marutaka@seagreen.ocn.ne.jp)  
弊社ホームページアドレス：<http://www.takai-foods.co.jp/>

こちら→<http://www.takai-foods.co.jp/product/product.html> で弊社通常品のご紹介を行っております。これら商品をベースとし、お客様のニーズに合わせたカスタマイズが可能ですので、ご確認頂けましたら幸いです。

また弊社HPにて、今回ご紹介のような「機能性米粉」をご紹介申し上げております。詳しくは以下↓にてご確認下さい。  
[http://www.takai-foods.co.jp/New\\_Product/new\\_product.html](http://www.takai-foods.co.jp/New_Product/new_product.html)