

弊社機能性米粉のご紹介

Part3:

「串揚げの良い団子用機能性米粉」

 **たかい食品株式会社**

はじめに:

従来、一般的米粉(上新粉・もち粉など)を使用した串団子を食べる際に、団子が串に強く付着し、団子が抜けにくい、また串に団子生地が残ってしまう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(上新粉使用)と今回改良品の比較試験を画像及び団子から串を引き抜く為の荷重がどの程度必要とされるのかを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。

試験条件1：弊社試験での使用レシピ

* ①：通常品レシピ

材料名	wt%
椿上新粉	43%
上白糖	9%
*サンマルト-S	9%
*ニューモチエース100	0.4%
水道水	39%
計	100%

* ②：改良品レシピ

材料名	wt%
椿上新粉改良品	41%
上白糖	8%
*サンマルト-S	8%
*ニューモチエース100	0.4%
水道水	41%
計	100%

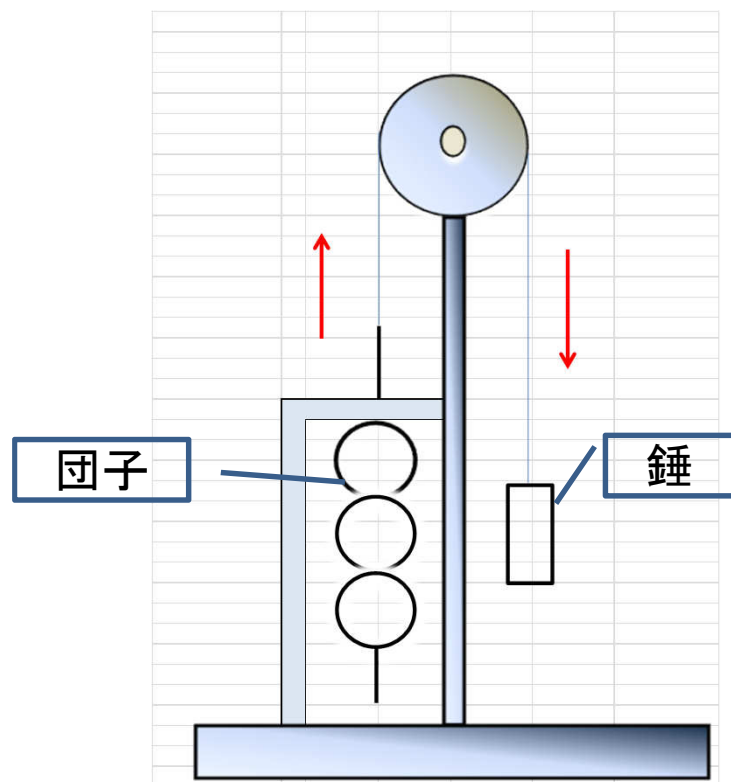
注*：サンマルト-Sは(株)林原様製品(マルトース甘味料)、
ニューモチエース100は理研ビタミン(株)様製品(酵素)となります。

試験条件2：串から引き抜き時に要する力を測定

試験方法説明

* 弊社法引き抜き試験機：

滑車片側に団子、もう片側に錘を設置。
1個～複数個を引き抜くのに要する荷重を測定。



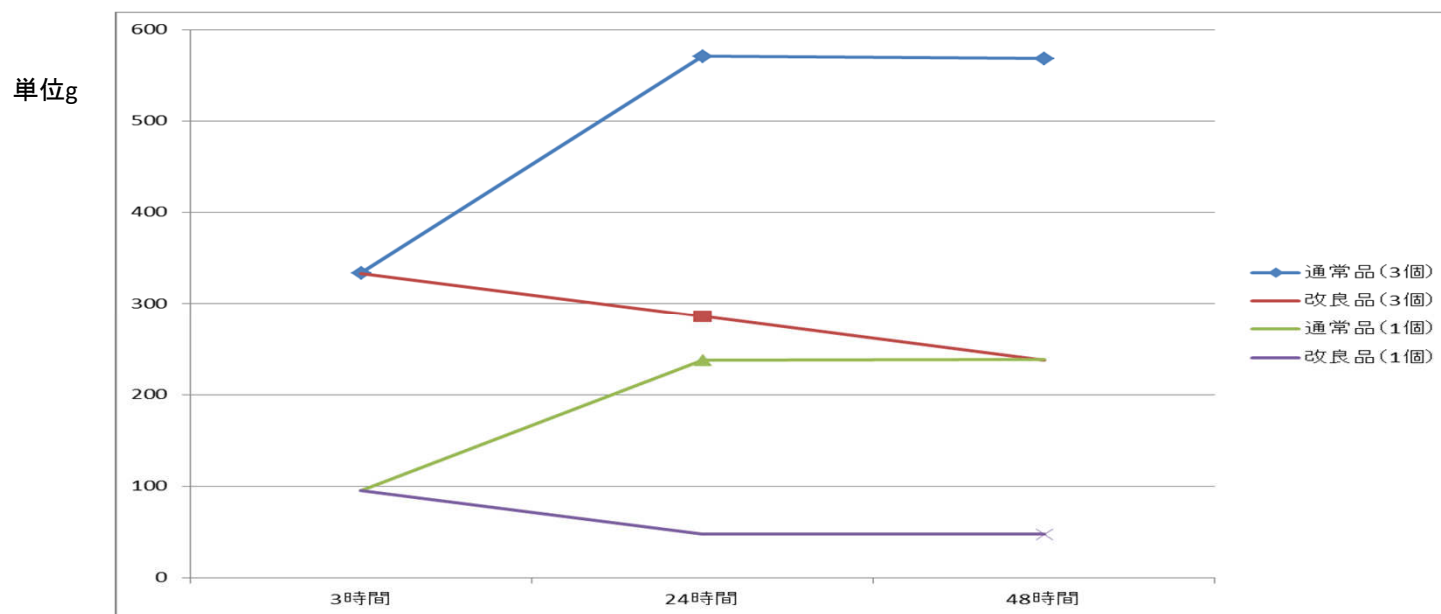
試験条件説明

前頁①(通常品)、②(改良品)を左図の引き抜き試験機を使用し、その差異(引き抜き時荷重)を測定。

①、②共に団子1個、3個の場合の引き抜き荷重(g)、また経時変化を測定すべく、団子作成後、常温下で、3時間、24時間、48時間放置後に測定を行った。

* 団子重量：16g/個

引き抜き試験結果:



①: 通常品		②: 改良品	
3時間放置後			
団子3個	333.6g	団子3個	333.3g
団子1個	95.6g	団子1個	95.6g
24時間放置後			
団子3個	571.0g	団子3個	285.8g
団子1個	237.6g	団子1個	47.76g
48時間放置後			
団子3個	568.5g	団子3個	237.7g
団子1個	238.0g	団子1個	47.6g

経時的に改良品に大きな優位性(引く抜く時に力が要らない)が見られる。

高たかい食品株式会社

串への残留性比較:

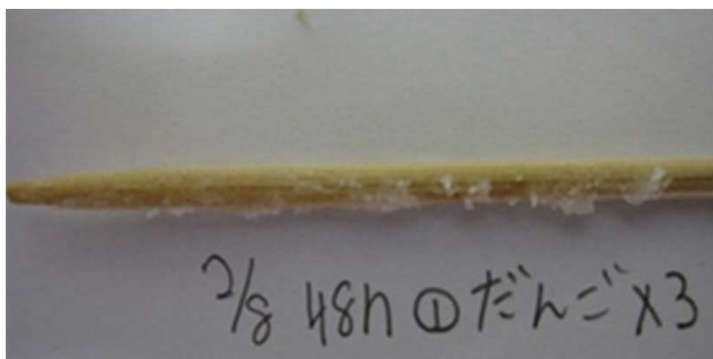
①:従来品



3時間

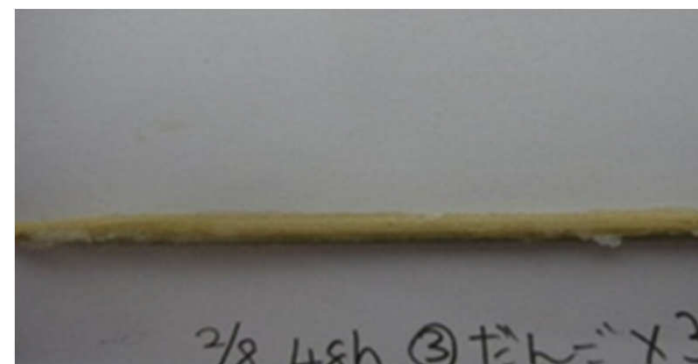


24時間



48時間

②:改良品



弊社推奨製造条件：

* ②：改良品レシピ

材料名	wt%
槽上新粉改良品	41%
上白糖	8%
*サンマルト-S	8%
*ニューモチエース100	0.4%
水道水	41%
計	100%

上記比較試験で使用したレシピをベースとし、改良品は、通常品と比較し、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
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