

弊社機能性米粉のご紹介

Part5:

「割れ防止、米菓用米粉」

 **たかい食品株式会社**

はじめに:

従来、米菓製造作業中に落下などの衝撃で生地が割れてしまい、数パーセントの割合で、製品ロスが発生してしま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、弊社通常品と今回改良品の耐衝撃性比較試験を、弊社測定方法にて測定、また割れの状態観察を画像にてまとめさせて頂きました。

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：使用レシピと試験片製造条件（うるち米）

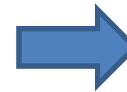
*通常品レシピ

使用原料	配合量(wt%)
マルタカ上新粉	63
水	37

*改良品レシピ

使用原料	配合量(wt%)
マルタカ上新粉改良品	63
水	37

*製造条件



この段階で水分量13%の本焼き前生地を抜き出し→
次頁の落下試験へ

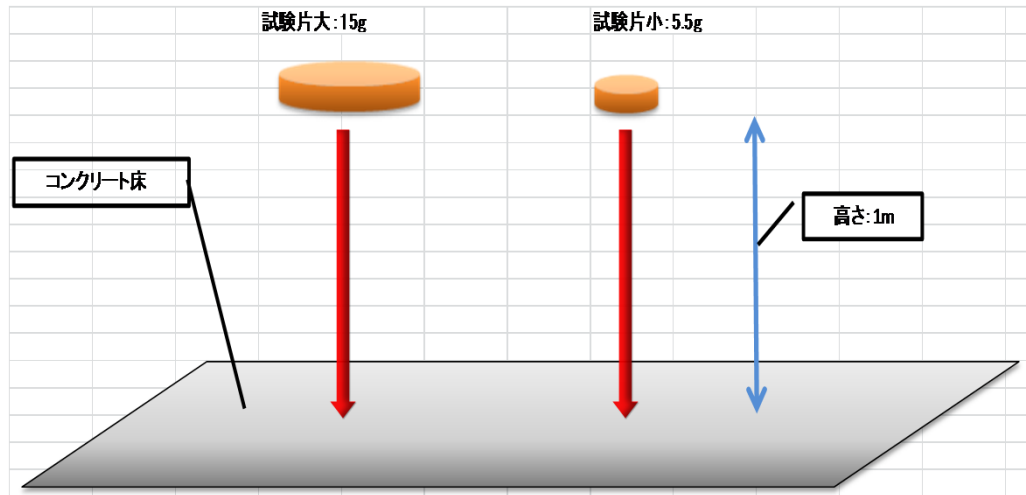


→次々頁の回転衝撃試験へ

試験方法・結果：落下衝撃試験 (うるち米)

本焼き前生地

平均重量(n=5)15gと5.5gの大小試験片を、
コンクリート床へ自由落下させ、試験片の状態
(破損の有無)を確認した。



* うるち米使用**改良品**



* うるち米使用**通常品**



n=5	通常品(大)	改良品(大)	通常品(小)	改良品(小)
破損せず	0	2	0	4
クラック発生	0	3	2	1
完全破損	5	0	3	0

試験方法・結果：回転衝撃試験 (うるち米)



前頁の試験片焼成後、
左回転体に10個サンプル投下。60rpm/minの
スピードで1分間回転、取り出し後、破損状態を
確認。



	残存数	破損率
従来品	5	50%
改良品A	6	40%
改良品B	7	30%

試験条件：使用レシピと試験片製造条件（もち米）

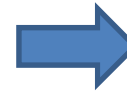
*通常品レシピ

使用原料	配合量(wt%)
もちJDR	63
水	37

*改良品レシピ

使用原料	配合量(wt%)
もちJDR改良品	63
水	37

*製造条件



この段階で水分量19%の本焼き前生地を抜き出し→
次頁の落下試験へ

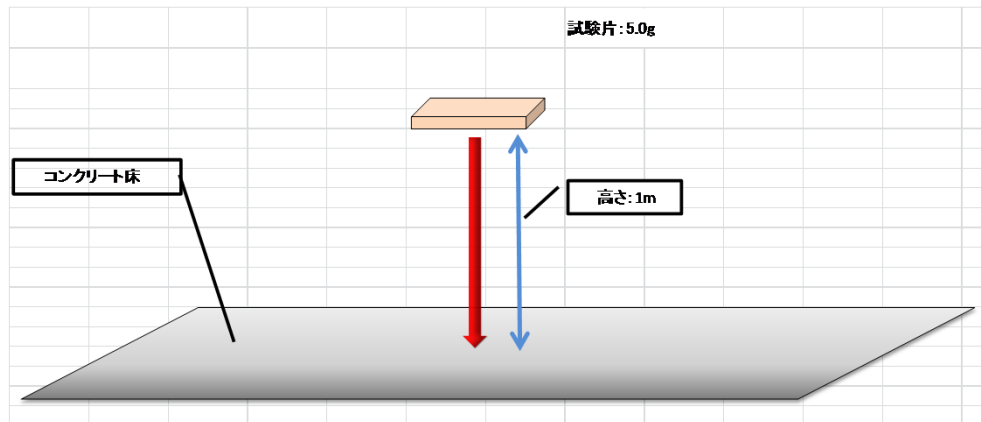


→次々頁の回転衝撃試験へ

試験方法・結果：落下衝撃試験 (もち米)

本焼き前生地

平均重量(n=7)と5.0gの試験片を、
コンクリート床へ自由落下させ、試験片の状態
(破損の有無)を確認した。



n=7	従来品	改良品
破損せず	0	3
クラック発生	6	1
完全破損	1	3

試験方法・結果：回転衝撃試験 (もち米)



前頁の試験片焼成後、
左回転体に10個サンプル投下。60rpm/minの
スピードで1分間回転、取り出し後、破損状態を
確認。



	残存数	破損率
従来品	1	90%
改良品A	1	90%
改良品B	6	40%

さいごに：弊社窓口のご紹介

強度面は前述のとおり、従来品と比較し、破損率は大幅に低下致します。
一方、改良品は従来品と比較し、本焼き後の食感が固くなる傾向がございます。

最終商品の仕上がりがイメージ(食感)と強度は調整可能ですので、
御社でのロス率とお求めの食感とのバランス取りを、
弊社営業マンとご相談の上、仕様を決めさせて頂きたくお願い致します。

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

 **たかい食品株式会社**