

弊社澱粉加水分解物(ほぐし剤)製品のご紹介

製品名: WCS-250

この度、澱粉を化学処理を行わず物理的処理のみで加水分解した従来には無い「超高分子量デキストリン」の開発を致しました。水和力（水溶性）が高く、粘度（分子量と分子構造）は一般的な高分子量デキストリンよりも高い特徴を持つ為、「麺ほぐし剤」や「米飯改良剤」、「賦形剤」などに利用できます。

製品特徴:

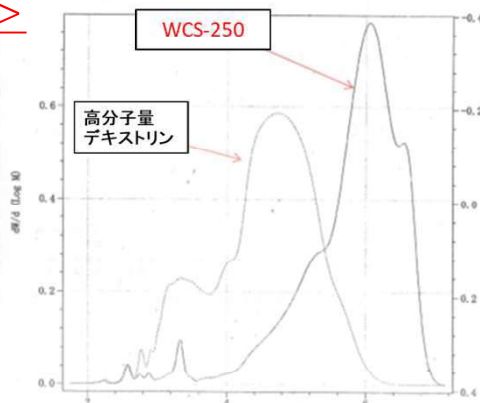
- 1: 原材料表示は澱粉。加工澱粉、増粘多糖類、デキストリンの代替が可能。
- 2: アレルゲンフリーである（28品目）。
- 3: 風味が穏やかな為、他素材の風味を損なわない。
- 4: タンパク質がほとんど含まれていない為、水溶液の泡立ちが少ない。
- 5: 「チルド麺」、「ノンフライ即席麺」へ利用した場合、水溶性フィルムコーティング作用により、優れた麺ほぐし効果を発揮する。
また「米飯」へ利用した場合はツヤ感、老化耐性、加水量増加による歩留向上、着色防止効果、適度なほぐれ性を発揮する。
- 6: スプレードライの「賦形剤」へ利用した場合は、一般に使用されるデキストリンよりも分子量がとても高い為、添加量（賦形剤）が少なくでき、濃厚なパウダーを作る事が出来る。

用途・参考添加量:

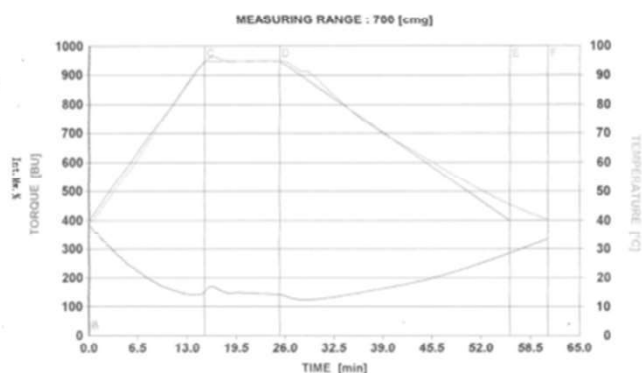
- ・ **麺ほぐし剤**: チルド麺やインスタントのノンフライ麺のほぐれ性向上、艶出し、湯戻り向上。
(1~5%濃度の水溶液を噴霧)
- ・ **米飯改良剤**: 艶出し、老化耐性、歩留の向上。変色防止。しっとり感の付与。
(炊飯前白米重量の1~5%添加)
- ・ **焼きそば粉末ソース**: スパイシー感の増強、かためでもっちりとして食感への改良、麺表感へのツヤ間の付与、ほぐれ性向上。(対麺重量: .0.1%~1.0%配合)
- ・ **賦形剤**: デキストリン代替

<参考データ>

*Tested by GPC
(Gel Permeation Chromatography)



*Brabender Viscograph



- * WCS-250は澱粉並みの分子量を持ちながら、水に可溶。少量で高い増粘効果を出しながら、形成する皮膜は、耐老化性を基材に賦与し、乾燥状態においては強靱なコーティング層を形成する。
- * 分子量の高さを活かし、高い添着効果を持ち、少量の配合でスパイス等の調味料の力価を高める事が可能。



デキストリン

WCS-250

* 高い分子量を活かし、通常のデキストリンを使用する場合と比較し、高い力価（味・香）を持つ粉末を製造する事が可能です。
左写真の例は、果汁パウダーの粉末化で通常のデキストリン配合比率20%カット、果汁比率を上げる事に成功。