

たかい食品「新加水分解技術」製品一覧

「新加水分解技術」とは、原材料へ同時に3つの力（高温～400℃、高圧、せん断）を加え、即座にパウダー化する特許技術。

この処理にて製造されるパウダーはとても高機能で高風味、低菌数、微粉の商品となります。

工程で一切の化学処理を行わない為、「アルファ化」「糖化」「発酵・熟成」の工程を物理的にごく短時間でできる技術とも言えます。

製品名	入り目	特徴	原材料表示	産地	賞味期限	
JU-800A、F	20kg	米粉と表示できる増粘剤。Aタイプは新規需要米使用。Fタイプは用途限定なし。	米粉	国産	24か月	
GU-800A、F	20kg	玄米粉と表示できる増粘剤。Aタイプは新規需要米使用。Fタイプは用途限定なし。	玄米粉	国産	12か月	
JM-600F	20kg	もち米粉と表示できる乳化剤。アルファ化もち米粉としても使用可能。	もち米粉	国産	24か月	
GM-600F	20kg	もち玄米粉と表示できる乳化剤。米分解物の中で最も強い 乳化機能 を持つ。	もち玄米粉	国産	12か月	
WCS-250	20kg	超高分子量デキストリン。従来にはない特徴から、麺・米飯の艶出し、老化防止、着色防止、ほぐし剤など様々な用途に活用されております。	澱粉	米国・豪州 他	24か月	
脱脂米糖分解物Y	15kg	加水分解処理によりとても食べやすく（風味改善、微粉、低菌数）、栄養素が高い（食物繊維、タンパク質など）パウダー。 乳化機能を持つ。	米糖	国産	12か月	
粉末小豆OH	20kg	高風味、微粉、低菌数が特徴の 従来に無い小豆パウダー。	小豆粉	北海道産	12か月	
粉末小豆OH-a	20kg	OHタイプを酵素処理し、高水溶性、低粘度にした小豆パウダー。	小豆粉	北海道産	12か月	
粉末大手亡OCA	20kg	高風味、微粉、低菌数が特徴の 従来に無い白いんげんパウダー。 乳化機能を持つ。	白いんげん粉	カナダ産	12か月	
ラーメンベースC	20kg	野菜だしベース。複雑な風味・旨味の強化。加熱調理感の付与。	玉葱、ねぎ、大蒜、生姜粉末	中国産	12か月	
粉末玉ねぎC	22kg	野菜だしベース。風味・旨味の強化。加熱調理感の付与。	玉葱粉末	中国産	12か月	
酵母分解物P NGD	250g×30/cs	化学調味料代替。食品全般の旨味の強化。 乳化機能を持つ。	酵母粉末	セルビア産	12か月	
ラーメンベースCY	20kg	万能旨味調味料。動物性旨味代替。 乳化機能を持つ。	酵母、玉葱、ねぎ、大蒜、生姜粉末	酵母（セルビア）、野菜（中国）	12か月	
粉末昆布HM	20kg	出汁用途。風味・旨味の強化。通常のパウダーの約3～4倍の旨味エキスを含む。	昆布粉末	北海道産	12か月	
粉末かつおぶしK	20kg	出汁用途。風味・旨味の強化。通常のパウダーの約3～4倍の旨味エキスを含む。	かつおぶし粉末	鹿児島産	12か月	
液体品 (冷凍)	うち米飴AF6	21.5kg	お米丸ごと糖化した新しい米飴。とても自然な甘み、旨味があり、糖組成のほとんどはブドウ糖。	米飴	国産	冷凍 24か月
	RS250 AF6	21.5kg	お米の澱粉を糖化した製品。甘味は強いですが、とてもすっきりとした味わいです。	米澱粉糖液	国産	冷凍 24か月

お問い合わせ窓口のご紹介：

たかい食品営業部：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

ホームページアドレス：http://takai-foods.co.jp/ ⇒ [QRコード](#)

