

米増粘剤シリーズ

100%「米」原料由来とした、米増粘剤となっております。

- ・製造方法は化学処理を一切行わず、熱処理によって行われております。
- ・粘度の温度依存性が少なく、冷水・温水どちらでも可溶します。
- ・米由来の特徴としまして、ほのかに焼いた餅や団子のような香りを持ちます。
- ・米粉のもつ、ふんわりモチリ感を持っておりますので、食感改良としても有効です。
- ・食品表示は「米粉」となります。

JU-1500	原料	新潟県産
	特徴	新潟県産うるち米を使用した米増粘剤です。 粘度が強く、スープのとろみ剤やあんかけのとろみ剤には好適です。 その他、洋菓子やパン生地の食感改良・老化防止に優れた機能を持ちます。 新規需要米を使用しておりますので、使用用途が限られますことご了承ください。
	粒度	粗め(183~250 μm)

JU-800	原料	新潟県産
	特徴	新潟県産うるち米を使用した米増粘剤です。 粘度はJU-1500と比較すると弱く、どら焼き生地の食感改良にも効果を発揮し、パンを作る際に少量置き換えますと長時間に渡りふんわりモチリしていて老化しにくい生地を作ることができます。 スープのとろみ剤にも優れています。 新規需要米を使用しておりますので、使用用途が限られますことご了承ください。
	粒度	細かめ(20~30 μm)

AU-800	原料	アメリカ産
	特徴	アメリカ産うるち米を使用した米増粘剤です。 粘性は、JU-800よりやや低くなります。 比較的安価でご提供できる商品となっております、さらに様々な用途でご活用いただける商品となっております。
	粒度	細かめ(20~30 μm)

JM-600	原料	国産
	特徴	国産もち米を使用した米増粘剤です。 もち米を使用した米増粘剤には乳化効果があり、ドレッシングや卵不使用のマヨネーズを作ることも可能です。 また、洋菓子などの食感改良にも効果を発揮します。
	粒度	細かめ(20~30 μm)

TM-400	原料	タイ産
	特徴	タイ産もち米を使用した米増粘剤です。 こちらも乳化効果があり、粘性はJM-600よりも低くなります。 米菓生地の艶出しに好適です。 また、比較的安価でご提供できる商品となっております。
	粒度	細かめ(20~30 μm)

 **たかい食品株式会社**

〒954-0111 新潟県見附市今町8-7-1

TEL: 0258-66-2487/FAX: 0258-66-7685