

バランスグルテン

本品は、麺類、水産ねり製品、畜肉製品等に適度な結着力・弾力性を付与し、変色や臭気が少なく使い易いグルテンです。

特徴

本品は弾性と粘性のバランスに優れ、食感改善及び作業性の向上に効果があります。一般的なグルテンに比べて黒ずみや独特のグルテン臭が少ないため、利用した食品の外観や風味に影響を与えることがありませんので、幅広い用途に応用できます。

麺類には、噛み応えの強い食感を付与し、茹で伸びが遅くなります。また、ミキシング時間の短縮、生地だれ等による難作業が改善されます。水産ねり製品・畜肉製品においては結着機能、保脂機能等優れた改善効果があり、食感の向上に大きく役立ちます。

使用方法

麺類には小麦粉1袋当たり250～500g(1～2%)、パスタには小麦粉1袋当たり500g～1kg(2～4%)、ベーカリー製品には小麦粉1袋当たり500～750g(2～3%)をミキシング前に粉体混合して下さい。水産ねり製品には2～3%、ミートバインダーとしては4～5%をご使用ください。

原材料

小麦グルテン粉末

アレルギー物質(特定原材料等27品目):小麦
遺伝子組換え対象農産物:含まれていません
牛等由来原料:含まれていません

表示方法

本品を食品に使用した場合は、「植物性たん白(小麦)」、「粉末状植物性たん白(小麦)」又は「小麦たん白」のいずれか一つを表示してください。ただし、増粘目的で使用する場合は、添加物表示が必要です。この場合は、「増粘剤(グルテン:小麦由来)」と表示してください。なお、他の原材料等で小麦を含む旨の特定原材料表示を行う場合は、繰り返し表示する必要はありません。

保存方法

本品は保存性に優れますので、冷蔵・冷凍の必要はありません。湿気を避け、常温で保管してください。

包装形態

20kg ポリ袋入 段ボールケース

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34番6号 吉田ビル
TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<http://www.nyk-jc.co.jp/>
E-mail: info@nyk-jc.co.jp