

# グランガム

食品添加物 麵用品質改良剤製剤

本品は、中華麵の弾力強化及び茹で伸びを抑制することを目的としたハイゲル卵白と、弾性・粘性のバランスに優れたグルテンをベースに、コシの強化を補う種々の増粘剤を独自の配合でブレンドした品質改良剤です。

## 特徴

本品は、淡黄色粉末製剤で、異味・異臭は全くありません。

卵白の凝固力とグルテンの結着力の相乗効果により麵に独特のコシと弾力が補強されます。また、従来の増粘安定剤に比べ、小麦粉との粉体混合においても本来持つ機能性が得られ、グルテンの強い弾力性と結着性をより向上させています。さらに、茹で上げ後の食感を長時間維持させるので、業務用麵に最適です。

本品は、卵白と同様にお使いいただけます。

## 使用方法

本品を小麦粉1袋(25kg)当り250g~500g(1.0~2.0%)の割合で、ミキシングの前に粉体混合してご使用ください。

## 表示方法

本品を食品に使用する場合は、下記の表示(添加物表示を含む)が必要です。

小麦グルテン粉末、卵白粉末、増粘多糖類

アレルギー物質(特定原材料等27品目):小麦、卵

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

## 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 ダンボール箱入り(ポリ袋内装)

 **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  
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996  
E-mail: info@nyk-jc.co.jp <http://www.nyk-jc.co.jp/>