

ハイパワーグルテン

本品は、麺類、水産ねり製品、畜肉製品（ハム・ソーセージ・ハンバーグ等）、ベーカリー等の結着・弾力性を向上し、白色・無臭で、商品の外観に影響を与えない機能性グルテンです。

特 長

本品は、強い結着力と柔軟な伸展性、乳化性により製品の弾力性等、食感改善及び作業性の向上に効果があります。従来のグルテンのように変色（黒ずみ）や臭気（独特なグルテン臭）は全くありません。そのため、うどん、パスタ、中華麺、茶そばの色変りによる劣化等の気遣いが不要です。

ベーカリーでは、水に対する高い乳化性により、ミキシング時間の短縮、ベタツキによる難作業の改善、製品ボリュームアップに、水産ねり製品・畜肉製品において結着機能、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。また、卵白、増粘多糖類との併用、代替によりコストダウンが図れます。

使用方法

麺類には小麦粉1袋当たり 250～500g（1～2%）、ベーカリーには小麦粉1袋当たり 500～750g（2～3%）、パスタには小麦粉1袋当たり 500g～1kg（2～4%）をミキシング前に粉体混合してください。

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28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

10kg クラフト袋入

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp