

ニューマイティ

本品は、生麺類の品質の向上及び炊飯用の老化防止・離型を目的とした、分離・固化しにくい乳化油脂です。

特 徴

本品は、若干甘味のある淡黄色の液体で、水に容易に分散します。本品は、耐酸性、耐アルカリ性、耐塩性に優れます。さらに、寒冷時の結晶化及び凍結を起しにくいため、取り扱いが容易です。また、ナタネ油を特殊な乳化剤により乳化していますので、異味・異臭がありません。

生麺では、アルコール添加による麺線の肌荒れや乾燥を防止し、アルコールの蒸散を抑えるため、保存安定効果があります。ゆで麺には、麺線の付着を予防し、保存中のでんぷんの老化を抑えます。このため、ゆで上がりの柔らかさを保持します。また、吸水性が上がるため歩留が向上し、ゆで伸びも抑えます。

米飯では、お米の吸水性が上がるため、歩留が大幅にアップします。また、釜への付着を抑え、その後の工程での作業がスムーズに進みます。また、保存中のでんぷんの老化も抑え、炊きたての柔らかさが保持されます。さらに、油脂単品で添加した時のような油っぽさや油滴の分離もありません。

使用方法

生麺類：本品を小麦粉1袋（25kg）に対し 125～500g（0.5～2.0%）の割合で捏水に加え、充分にかくはん溶解してご使用ください。

米飯類：本品を生米に対し 1.0～1.5%、1升（1.45kg）に対し 14.5～22gの割合で、洗米・加水後に添加して下さい。なお、加水量は通常より5～10%増にしてください。

原 材 料

食用油（ナタネ油）、糖類、乳化剤、酒精

アレルギー物質（特定原材料等28品目）：大豆

遺伝子組換え対象農産物：大豆（不分別）、菜種（不分別）

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、原材料として「植物油、（一部に大豆を含む）」または「植物油脂、（一部に大豆を含む）」等と表示してください。なお、他の原材料等で大豆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。密栓の上、常温で保管してください。

包装形態

20kg ロイヤル缶入



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