

## 中華麺の品質改良・着色に！作業者にやさしく便利な製品です

本品はソルビトール、乳化油脂、クチナシ黄色素をバランス良く配合することで、より効果的に品質の改良ができるうえ、作業時の原料計量の手間を軽減できる製麺用の製剤です。

## ● 特徴① 麺帯の荒れや割れを防止します

麺の乾燥が抑えられ、茹で上がり際の麺表面の荒れを防ぐことができるため、のど越しのよい麺が得られます。

1%添加

無添加



麺の表面が滑らかに茹で上がります！



表面が荒れてしまいボソボソした食感に



## ● 特徴② ミキサーやローラー等の製麺機への付着を抑えます

器具類への生地への付着を抑える効果があるため、洗浄等の作業性が改善するとともに、歩留まりの向上にも貢献します。また、加水率が高くても伸びよく、ほぐれやすい麺となります。

麺同士がくっつきにくく、しっとりしていて扱いやすい！



## ● 特徴③ 着色もこれ一品で！計量の手間が軽減できます

品質改良のための成分に加えて、着色料も配合しているため、複数原料を一括して投入することができ、計量作業の手間を軽減することが出来ます。特に、力価の強い着色料の使用は計量誤差が大きな色調のブレにつながる恐れがありますが、本品は計量し易い力価に調整した着色料を配合するので、製造毎に安定した色調を得られます。



1%添加



無添加

## ● 使用方法

小麦粉1袋(25kg)に対して、本品250g(1%)をこね水に分散させてご使用下さい。

## ● 荷姿・品質保証期限

荷 姿：1kg ポリ容器×12個 または 10kg キュービテナー  
品質保証期限：製造後90日

## ● 食品への表示例

D-ソルビトール、クチナシ黄色素      ソルビット、クチナシ黄色素      等

