

TECHNICAL SERVICE REPORT

からしエマルジョンの使用方法について

からしエマルジョンは従来飛び易い、からしの辛味のかおりを油に包み込んで揮発を押さえ、その上液性を相反する水と油脂を一つにまとめて、乳化した新しいタイプの商品です。水分系の中に、5ミクロン（5/1000ミリ）の微細な香の粒子が均一に分散しております。従って、製品への練り込みも容易で、仕込み水にも簡単に分散することが出来ます。

《特徴》煮蒸、乾燥、水分存在下の条件で香りを持続させます。

1. 乾燥、冷蔵、冷凍にも耐え、乳化液が破壊されることもありません。
2. ペースト状で20℃にて流動性が出てきます。
3. 風味の持続性に優れています。
4. 作業性が簡便。
5. 香りの長期持続が可能となり、新規商品開発が可能です。

【使用方法】

1. 海苔佃煮

炊き上げた佃煮に対して、火を止めた後2~3%（目安）のからしエマルジョンを練り込む。

《炊き上げた製品を出来るだけ冷却した時点（30℃程度）に練り込むことにより、良い結果をもたらします。》

2. ねりからし・割烹関係等

からしエマルジョンを3%（目安）添加で気抜けしません。

3. 練り製品

水産練り（ちくわ、かもぼこ等）、羊羹、まんじゅう、飴菓子等、蒸煮を必要とするものでもOK。（製造工程3~4%添加）

4. あられ、せんべい

従来どおり生地に調味液をかけ終わった後、1~2%（目安）からしエマルジョンをかけて、乾燥する。

5. 冬期は湯に漬けて暖めてご使用下さい。

6. 夏期は冷所に保管し、開缶後は冷蔵庫に保管して下さい。

グリーンエムアントージャパン株式会社

TEL 0584-27-5715

宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-2430