

TECHNICAL SERVICE REPORT

乾燥工程に強いコーティング専用わさびエマルジョン
HI-COAT わさびの使用方法について

快感を覚える我が国独特の香辛料・・・わさび捨て難い旨さ・・・この辛さを長期に・・・
純植物性油脂と天然わさび抽出油を特殊技術で乳化、微細な粒子とし、乾燥工程に強い
コーティング専用のO/W型わさびエマルジョンです。

HI-COAT わさび A が新規商品開発技術を提供

製品の特徴

1. 乾燥工程に強いコーティング専用わさびエマルジョン

A. 適合製品

あられ、せんべい、珍味、スナック、豆菓子、飴菓子等

B. 参考例 1. 醤油だれわさび味

- 1) あられ生地に醤油だれを所定の量を通常工程で味付けし、よく練り上げ、水分の蒸発を促す。(あられが手にくっつく程度迄練る)
- 2) 次いで、HI-COAT わさび A を 2~3%コートし、85℃30 分間乾燥工程を取り仕上げる。

参考例 2. わさび風味サラダ

- 1) あられ、せんべい、等の生地にサラダオイルを 5%程度コートし、希望するシーズニングをまぶして**サラダー次品を仕上げる。**
- 2) 次いで **HI-COAT わさび A を 2~3%コートし 85℃ 30 分か、もしくは軽い乾燥工程を取り上げる。**
- 3) **海苔佃煮**

炊き上げた佃煮に対して、火をとめた後 2~3%の HI-COAT わさび A 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。

使用量については、適宜考察して下さい。

C. 注意事項

- 1) 刺激物ですから誤って目に入った場合は、水で洗浄し、速やかに医師の診察を受けて下さい。
- 2) 夏季は冷所に保管、開缶後は、なるべく早くご使用下さい。

※乾燥工程専用と記載されていますが、熱に強いので是非色々試してください。

グリーンエムアントジャパン株式会社

TEL 0584-27-5715

宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-2430