

TECHNICAL SERVICE REPORT

食品用フリースタイルエマルジョン

FREE & FREE

1. 各種食品加工への添加効果及び技術

- Free&Free は 2 ミクロン(2/1000)の O/W 型乳化油脂球です。
- 各種加工食品への油脂添加率が明確に把握できます。
- 乳化油脂効果による離油現象が抑止し、包装材等の内面の油脂汚染を防止します。
- 乳化油脂成分による離形効果が顕著にできます。
- 比較的シンプルなエマルジョンのため、フリーに色付けや味付けをしていただけます。

2. 参考例

- たまご焼に 2.5%~3.0%
(かきたまご+必要) + Free & Free
- 糖蜜(お菓子への使用)
おこし、米はぜ
糖蜜 + 任意量 (Free & Free)

グリーンエムアンドジャパン株式会社
宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-5715
TEL 0584-27-2430