

UNO TECHNICAL SERVICE REPORT

麺類及び麦粉利用製品の品質改良剤

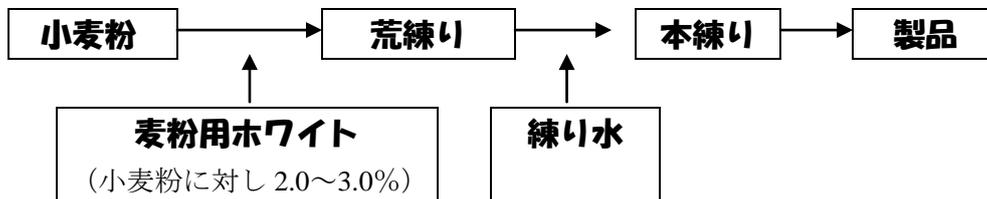
麦粉用ホワイト

(特長)

- 1) 麦粉用ホワイトは、そば粉、小麦粉、その他澱粉類によくマッチするように特殊乳化技術により、油脂粒子が2ミクロン未満のエマルジョン体で出来ています。
- 2) 麦粉用ホワイトは加水する練水を澱粉粒子（細胞）に100%配向誘導し（ミクロンエマルジョン効果）、グルテニン等の活性化を助長します。
- 3) グルテニン等の100%活性化による、蒸す・茹で上げ時の粉などの流失を押さえ製品の歩率を向上致します。
- 4) 等級数の低いレベルの麦粉でも、前述の1)～3)の効果が十二分に得られ、第一義に基本的にコストダウンが図れます。

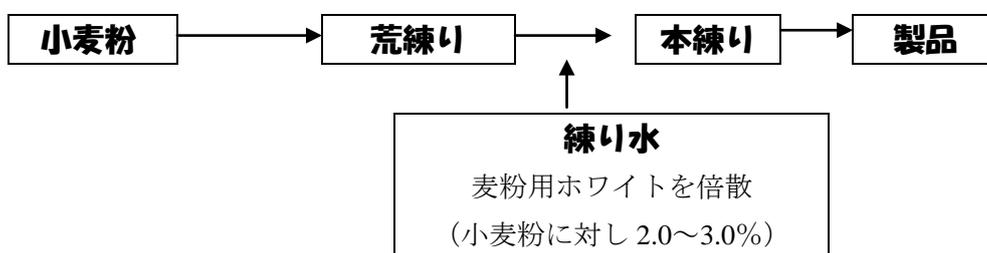
(作業手順と使用量)

A) この作業手順が最も効果が上がる



B)

A) の作業手順が困難な場合



統括総販社：グリーンエムアンドジャパン株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸西浦 1736-1 TEL 0584-27-5715

製造者：宇野醤油株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸 280-2 TEL 0584-27-2430