

TECHNICAL SERVICE REPORT

製菓用接着エマルジョン

Hi-ペタッチS

1. サラダあられ、せんべい等の製造作業手順

- 1) 焼上り生地にドリーム、ファーストオイル(抗酸化性抜群。AOM 価 49 時間)を 4~8%ドラ掛け。もしくは遠心分離式でオイルをコートする
(遠心分離式の場合オイルコート率は焼上り生地重量比の 8%内外付着)
オイルコートはむら無く仕上げる必要があり。故に後者がのぞましい。
- 2) オイルコートの出来たあられ。せんべいに Hi-ペタッチ S を 15~20%コートしよく練り上げる。コート後 2 分程度でハイパワーの粘着力が発生する。
- 3) 2)の工程が終了した時点で希望するのり、こんぶ、スパイス、フレーク状調味料。バタピー、アーモンドの割体等あらゆる調味料が簡単にしかも正確に密着する。
- 4) 醤油あられ。せんべいと同様の乾燥工程でサラダあられ。せんべいの新規性豊かなサラダ二次製品が出来上がります。

注)a. Hi-ペタッチ S は 50~70°Cで流動化します。(温湯間接加熱して下さい。)

b. Hi-ペタッチ S は単体で抗酸化性能を抜群に有しておりますが、1 のオイルコートの点で普通のサラダ油等を利用されますと抗酸化効能が低下致しますので十二分に御注意下さい。抗酸化性抜群な、ドリーム・ファーストオイルをおすすめ致します。(純植物性 100%)

2. 希望する具材

油脂利用のあられ、せんべい、スナック、豆菓子、ビスケット等の表面に希望する調味がほどこせませす。

3. 保管

冷暗所又は要冷 10°C以下で保管下さい。

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