

豆・胡麻のシーズニング専用

豆・胡麻ーペタッチ

◆ ふりかけ用胡麻の加工製品ー黒胡麻、白胡麻、皮むき胡麻のふりかけ製品の新規開発に

◆おのろけ豆(ピーナッツ、大豆)への白胡麻、黒胡麻付着製品の新規開発に

◆片口いわしの加工製品の開発

参考例】

片口いわしの加工製品kg/	コート率	攪拌時間	具材率	乾燥時間
	13~22%	2~3分	適宜	85℃30分(最長)

1.作業手順

生地(片口いわし)を人肌より少し高め

- ① 豆胡麻ーペタッチを生地に対し、13~22%コートし、よく練る。
(1分30秒~2分)粘着力が発生。
- ② シーズニング及び胡麻類を振り掛けると、簡単にしかも正確に密着する。

(参考例)	片口いわし	1kg
	豆・胡麻ペタッチ	220g
	胚芽	192g
	食塩	23g
	グルタミン酸ソーダ	23g
	スクラロース(甘味料)	0.6g
	可溶性澱粉	50g

2.乾燥工程は通常の乾燥工程で可

3.抗酸化性は表面を完全にコートすることにより、抗酸化性が向上します。

〒503-2305 岐阜県安八郡神戸町大字神戸 1736-1

宇野醤油株式会社

TEL 0584 (27) 2430 FAX 0584 (27) 5718