

# UNO TECHNICAL SERVICE REPORT

年 月 日

## 製菓用接着エマルジョン *SUPER*-ペタッチ

サラダあられ、せんべい等の製造作業手順

- 1) 焼きにドリームファーストオイル（抗酸化性抜群）を4～8%ドラ掛け。  
もしくは遠心分離式でオイルコートする。  
(遠心分離式の場合オイルコート率は焼き上がり生地重量比の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、故に後者が望ましい。
- 2) オイルコートの出来たあられ、せんべいに **SUPER** ペタッチ 5～10%コートしよく練り上げる。コート後3～5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) **SUPER** ペタッチは単体で、抗酸化性能を抜群に有して居ますが、(1) のオイルコートの際で普通のサラダ油等を利用されますと抗酸化効力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薦め致します。(植物油脂 100%)

〒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