

アルカパワーC

食品添加物 麺用品質改良剤製剤

本品は、中華麺の食感改良・保水性向上と経時による茹で伸び防止効果を目的として、天然海藻由来の増粘安定剤と弾性・粘性のバランスに優れたグルテンをベースに種々の食品素材を独自の配合でブレンドした品質改良剤です。

特徴

本品は、異味・異臭の全くない白色粉末製剤です。

従来の増粘安定剤に比べ、小麦粉との粉体混合においても本来持つ機能性が得られ、グルテンの強い弾力性と結着性をより向上させています。少ない添加量でも吸水性・保水性が増し、変色等の改善や弾力補強の効果が期待でき、ツルツルとした喉越しと適度なコシのある麺に仕上がります。さらに、茹で上げ後の食感を長時間維持させるので、業務用麺に最適です。

本品は、たん白製剤との併用あるいは代替が図れます。

使用方法

小麦粉 1 袋 (25kg) 当り 125~375g (0.5~1.5%) の割合で、ミキシングの前に粉体混合してご使用ください。業務用麺に最適です。

※加水量を若干増量し調整してください。

表示方法

本品を食品に使用する場合は、下記の添加物表示が必要です。

増粘剤（アルギン酸エステル、カラギーナン）、（一部に小麦を含む）

アレルギー物質（特定原材料等 28 品目）：小麦

遺伝子組換え対象農産物：含まれていません

牛等由来原料：含まれていません

保存方法

本品は保存性に優れますので、冷蔵・冷凍の必要はありません。湿気を避け、常温で保管してください。

包装形態

20kg ダンボール箱入り（ポリ袋内装）

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp