

# アルファ化小麦粉

## 品名：アルファフラワーZ

### 【アルファ化小麦粉】

小麦粉を日清製粉独自の技術（特許第4201499号）でアルファ化（糊化）したものです。小麦粉に水を加えてドウをつくり、十分に混練しグルテンを形成させます。その後、エクストルーダーで押し出し、急速乾燥の後、粉碎します。この一連の処理により、加水時の急激な粘度降下を低減し、低温から高温まで広い温度帯で安定した粘性が得られます。



### 【主な特徴】

- ・高温、高圧で処理しているため小麦粉臭がありません。
- ・小麦粉より吸水性が高く、多くの水を含みます。
- ・水を混合することで、弾力のある特徴的な粘性が生じます。
- ・強力な攪拌、加熱においても安定した粘度を保ちます。
- ・原材料表示は“小麦粉”です。

### 【アルファフラワーの効果と使用例】

アルファフラワーを配合することで、多くの水を含み“しっとり”とした食感に仕上がります。小麦粉の一部をアルファフラワーに置き換えることで、湯種に似た“もちり”とした食感を付与します。アルファフラワーは“小麦粉”です。小麦粉と置き換えて使用した場合、原材料表示の変更は必要ありません。

アイテム	効果	配合量 (小麦粉と置換)
食パン・ロールパン等 (ホワイトブレッド)	パン吸水が高まり、しっとり、もちりした食感に仕上がります。	5～10%
全粒粉・雑穀パン等 (各種ノンホワイトブレッド)	しっとり、もちりした食感が全粒粉・雑穀のパサつきを抑えます。	5～10%
どら焼き	柔らかく、しっとりした食感に仕上がります。	10～30%
中華まん	口溶けと歯切れが向上します。蒸し後の表面硬化が低減します。	5～10%
パウンドケーキ (フルーツケーキ)	生地に適度な粘性を与え、ドライフルーツの沈降を抑えます。	5～10%



	原材料表示	食品添加物	賞味期限	内容量/荷姿
アルファフラワーZ	小麦粉	不使用	製造後6か月 (目安として)	25kg ポリサンド3層 クラフト紙袋

### <取り扱い上の注意事項>

高温多湿を避け、通風の良い場所に保管して下さい。虫害、鼠害に注意してください。臭いの強いもののそばに保管しないでください。本製品は加熱調理が必要な食品です。

190806