

練り製品向け食感改良材

ネオトラスト®W-300 のご紹介

糊っぽさがなく、分散性良好なでん粉由来の吸水素材です。
焼成生地を自然でやわらかく、ほぐれの良い食感に仕上げます。

□ 特徴・機能

本製品は、優れた吸水性を有し、且つ吸水時にダマにならず分散良好なα化でん粉素材になります。
生地配合時の作業性を損なわずに、生地への加水量を上げることができ、また、製品の食感をやわらかで自然な食感に仕上げます。

べたつきのない
ペースト状の生地性状

高い吸水性
生地への加水増が可能です

自然でやわらか
ほぐれの良い食感に

□ 原材料

でん粉、炭酸 Ca

*炭酸 Ca は製造時の助剤として配合

□ 一般性状

外観性状：白色粉状



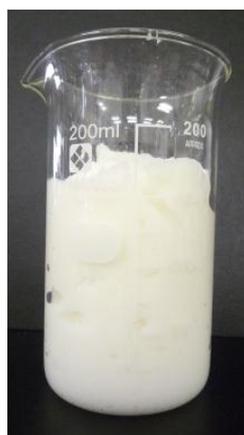
□ 使用方法

- ・乾燥状態のまま、つなぎとして練り生地へ添加して頂けます。
- ・また調味液/調味油で3～5分程度戻してから、生地へ配合して頂いても結構です。

<吸水の様子>



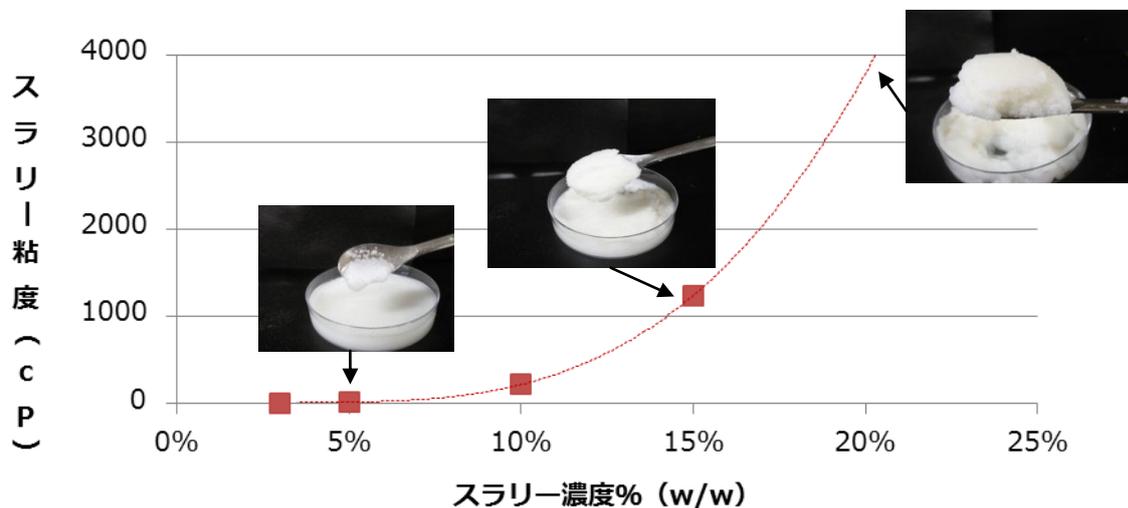
5倍
加水



べたつきのない
ペースト状の生地性状
となります

□スラリー粘度（加水量-生地性状の目安）

ネオトラスト®W-300 は 5~10%スラリー(9~19 倍加水)では、さらさらとして粘度ができませんが、スラリー濃度が 15%以上（5.5 倍加水以下）になるとペースト状の生地性状を示します。



*温度や塩の有無（濃度）によって、スラリー粘度は影響されます。(上グラフ：25℃常温時)

□吸油性

ネオトラスト®W-300 は、水と油を同時に吸水・吸油することが可能です。

事前にネオトラスト®W-300 へ調味液や調味油を吸わせて、生地に配合頂くことが可能です。

<吸水・吸油生地性状>

試料 10 : 水 20 : 植物油 20

