

アプリケーション例

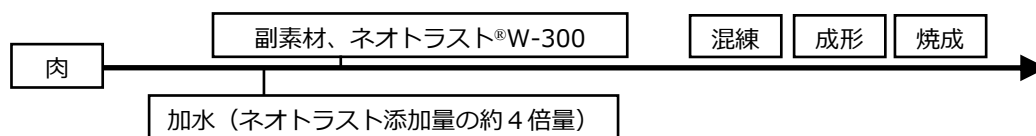
「ネオトラスト®W-300」のハンバーグへのご使用例

【ネオトラストのご使用方法】

- ・ネオトラスト®W-300 の畜肉練り製品への推奨添加量はパティ生地重量に対して 2～4% です。
- ・ネオトラスト®W-300 添加による生地加水量増の目安は、ネオトラスト重量の約 4 倍量加水となります。

(例：パティ 100 部に対して、ネオトラスト 3 部+加水増 12 部)

* パティ生地の生地強度に併せて加水倍率は微調整下さい。



【参考レシピ】

	無添加区	ネオトラスト®添加区
鶏挽き肉	31.3	31.3
牛豚挽き肉	13.5	13.5
玉葱（炒め）	17.0	17.0
油脂（植物油・動物脂）	12.0	12.0
パン粉	14.0	14.0
アクトボディー®KT-10（弊社加工澱粉製剤）	8.0	8.0
「ネオトラスト®W-300」	-	3.0
調味料類	2.2	2.2
水	2.0	14.0
合計（部）	100 部	115 部

【機能・効果】

- ・やわらかさ、ほぐれの向上
- ・生地増量（コストダウン）
- ・焼成歩留まりの改善

<焼成歩留>

・成形：50g/個 ・調理：焼成 230℃ 2分→蒸煮 250℃ 4分 (n=12)

試験区	無添加区	ネオトラスト® W-300 添加区
焼成歩留	88.7%	90.1%