

パルクトミーNo.1 のできる事

『スポンジ編』



「クリスマスケーキの
課題は？」

「パルクトミーNo.1 の
効果は？」

食品ロス



製造ミスの減少
『安定性が増します』

原料価格の高騰



歩留まりアップ
『気泡量が変わります』

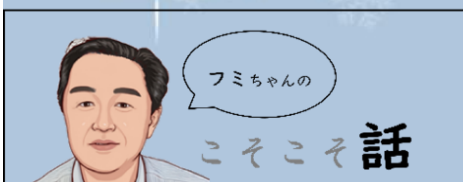
生産集中による
労働環境の問題



冷凍耐性の向上
『界面活性を変化させます』



他にもいろいろな焼菓子に
使えるよ！



—— カラダにやさしい食品を ——

パルク 化学工業株式会社

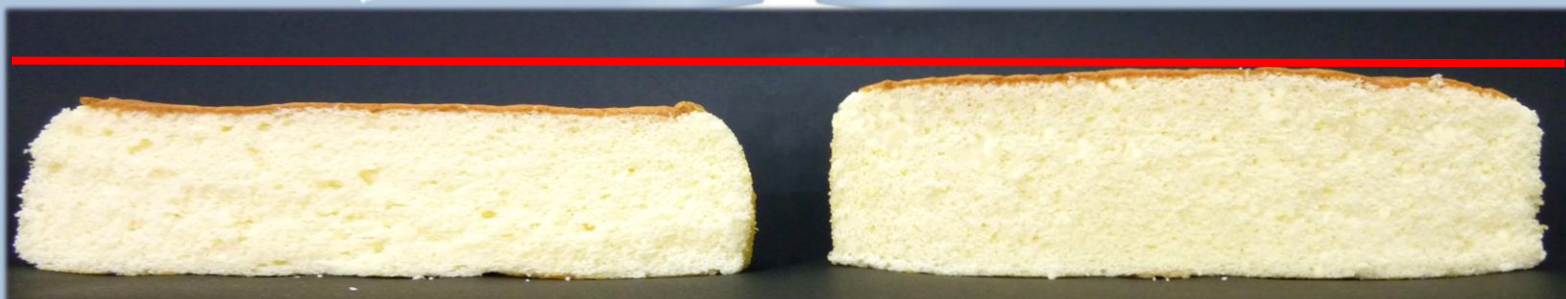
© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→



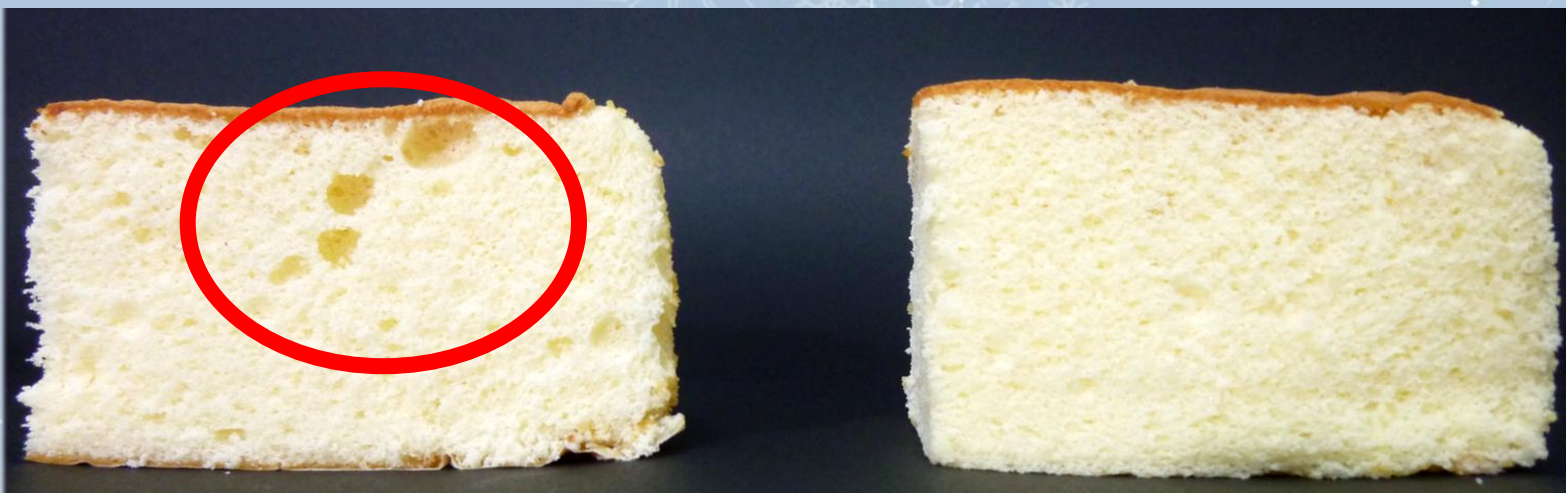
パルクトミーNO1 焼成テスト

スポンジ生地 比較画像



無添加

パルクトミーNo.1 1% 添加



- 特徴
- ・卵の気泡力、乳化性の不安定さを解消しバラツキを防ぎます
 - ・窯落ちしにくく、浮きが安定しふっくらと焼き上がります
 - ・ミキシング時に細かな気泡を多く抱き込みます
 - ・界面活性を変え、凍結時の水分結晶を細かくし澱粉老化を防ぎます
 - ・解凍後の食感劣化を起こしません

