

# パルクトミー<sup>®</sup>No.1

## ※ 製品特徴

クロレラを原料とし、澱粉老化防止・乳化性の向上・起泡の細分化等を目的にご使用いただく天然原料の添加物になります。

- |       |                        |
|-------|------------------------|
| ※ 添加量 | 使用原料全量に対し1%～1.5%       |
| 添加方法  | 必ず攪拌前の水分(卵・水等)に先に投入する。 |

## ※ パルクトミーNo.1冷凍耐性・起泡安定作用

### 冷凍耐性

界面活性力を向上させ水分の再結合を阻害し大きな水分分子で凍結する事を防ぎます。

又、結合水の保護を行い解凍後の食感(パサつき)を抑制ししっとりとした状態を保ちます。

### 泡沫安定性

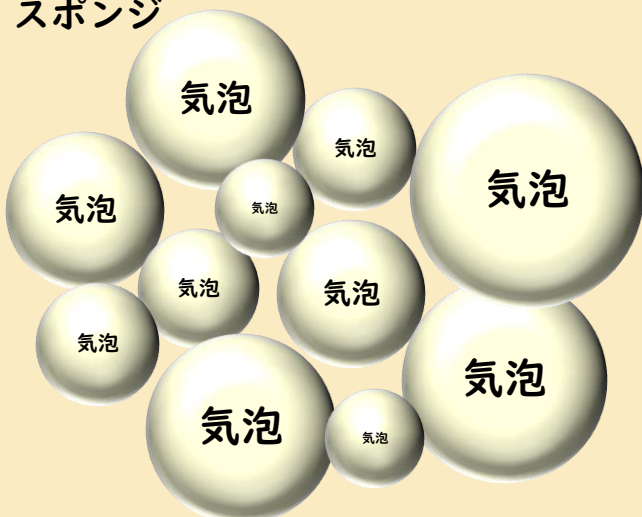
気泡はミキシング時に卵白に含まれるたんぱく質が空気接触変性によりアミノ酸類に分解され気泡の膜を形成します。

但し、卵の含有水分・温度による劣性により安定しない場合があり、「生地 of 浮きが悪い」「きめが粗い」「窯落ちする」等問題が起きます。

パルクトミーNo.1に含まれるクロレラエキ스가不足したアミノ酸の補填を行い、常に安定した製品を仕上げる事が可能になります。

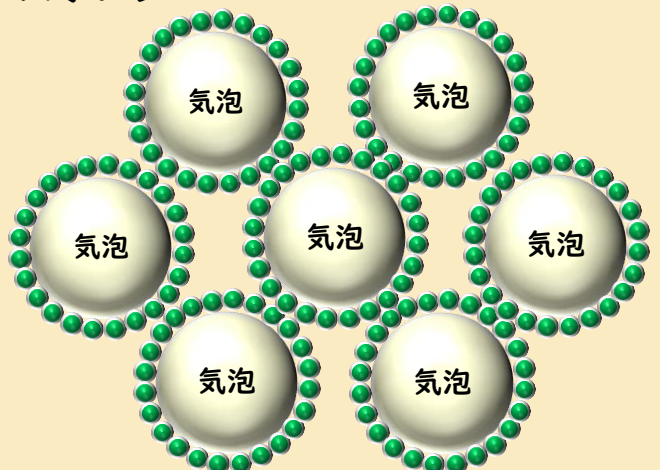
無添加

スポンジ



パルクトミーNo.1 1%添加

スポンジ



● パルクトミーNo.1

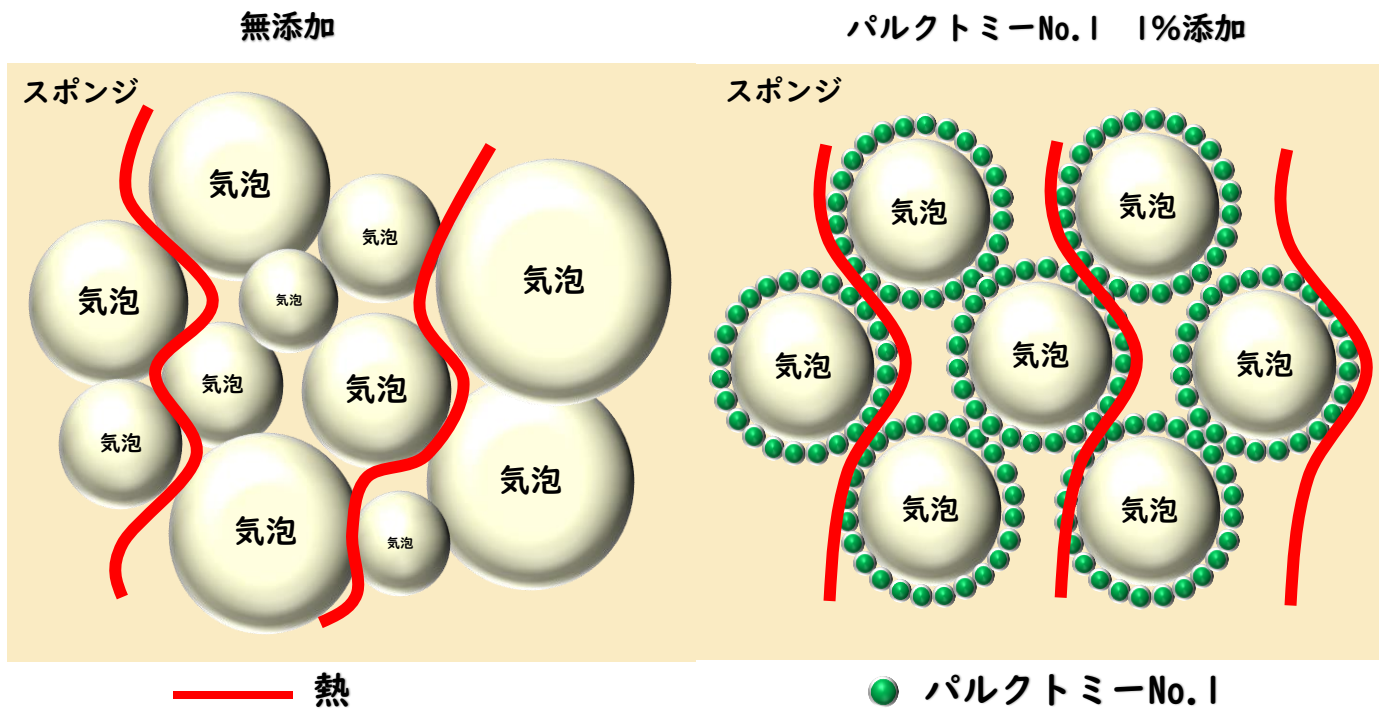
## ※ パルクトミーNo.1焼成時の作用

### 焼成作用

気泡の安定により、焼成時の釜の火通りが向上します。

焼成時間の短縮されます。(※例 200℃ 40分間→35分間)

又、焼成時間短縮により生地水分の蒸発を防ぎますので、生地は焼きムラなくよりしっとりとした生地に仕上がります。



### 泡沫安定テスト参考画像(メレンゲ)

無添加

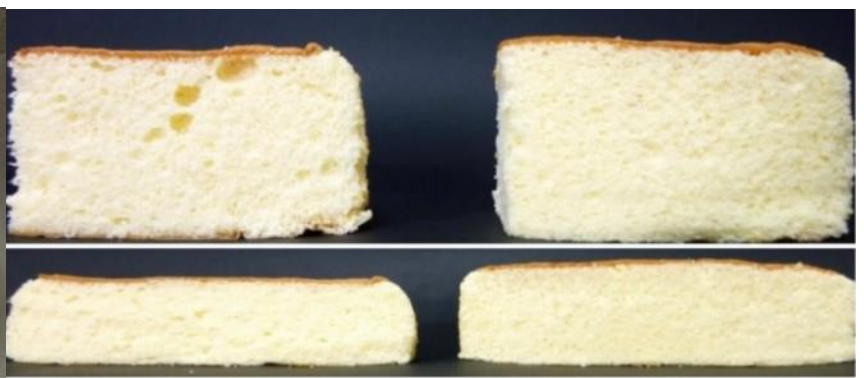
パルクトミーNo.1  
1%添加



### 焼成製品テスト参考画像 (ジェノワーズ)

無添加

パルクトミーNo.1  
1%添加



**パルク 化学工業株式会社**

本社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6  
TEL (03) 3833-9177 (代) FAX (03) 3833-9176