

# クロレラエキスの効果

—— 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.

# パルクトミーNO 1は 水分をコントロールする改良剤です

クロレラエキ스는

熱水抽出して得られるC.G.F(クロレラグロースファクター)は、アミノ酸・ペプチド  
水溶性蛋白質・水溶性ビタミン・糖類・核酸関連物質から形成されます  
クロレラしかない貴重な成長促進因子を持ち、栄養バランスの良いアルカリ性食品です

使用用途

和菓子・洋菓子・製パン・製麺等 食品全般の製品改良

コスメ関係・動植物の発育促進・乳酸菌などの成長促進等

# パルクトミー№ 1 の効果

- ① 冷凍耐性の向上
- ② 浸透性の向上
- ③ 泡沫安定性の向上
- ④ 澱粉質の老化防止

# 水分冷凍テスト

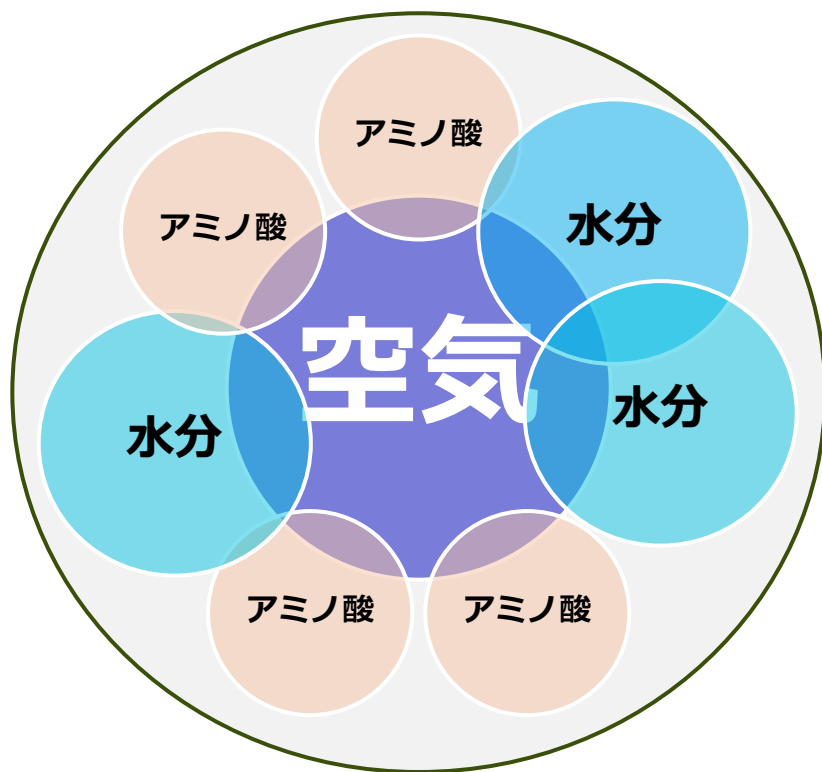


水のみ

パルクトミーNO 1  
3%添加

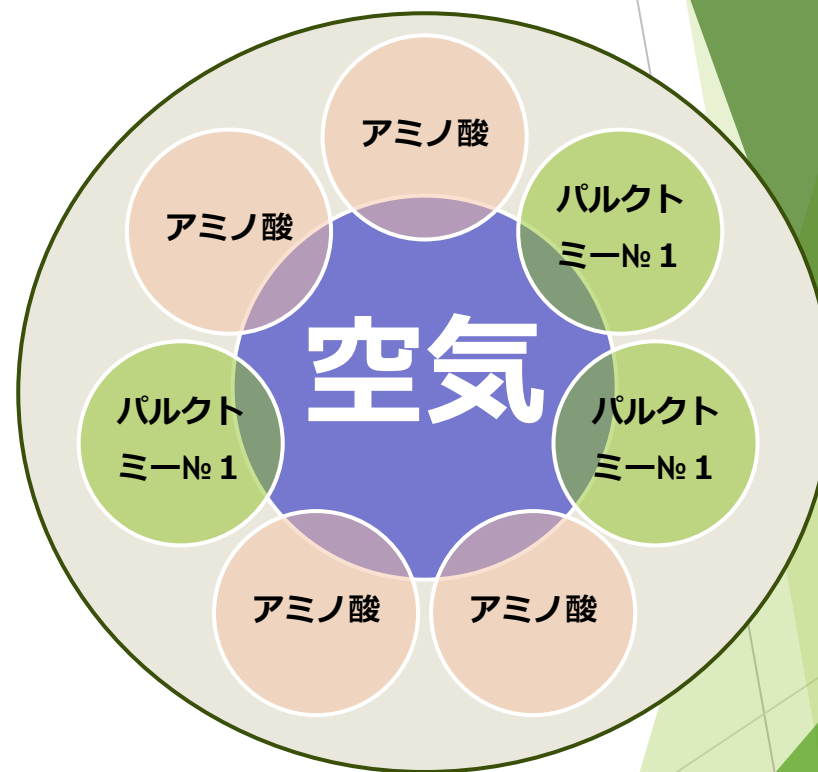
# 泡沫安定性について

無添加

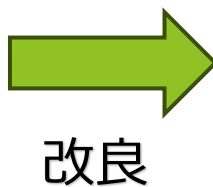


卵白のアミノ酸の結合を  
水分が邪魔をし気泡が  
不安定になる

パルクトミーNo. 1 添加



パルクトミーNo. 1 がアミノ酸の  
補填をし、気泡を安定化する



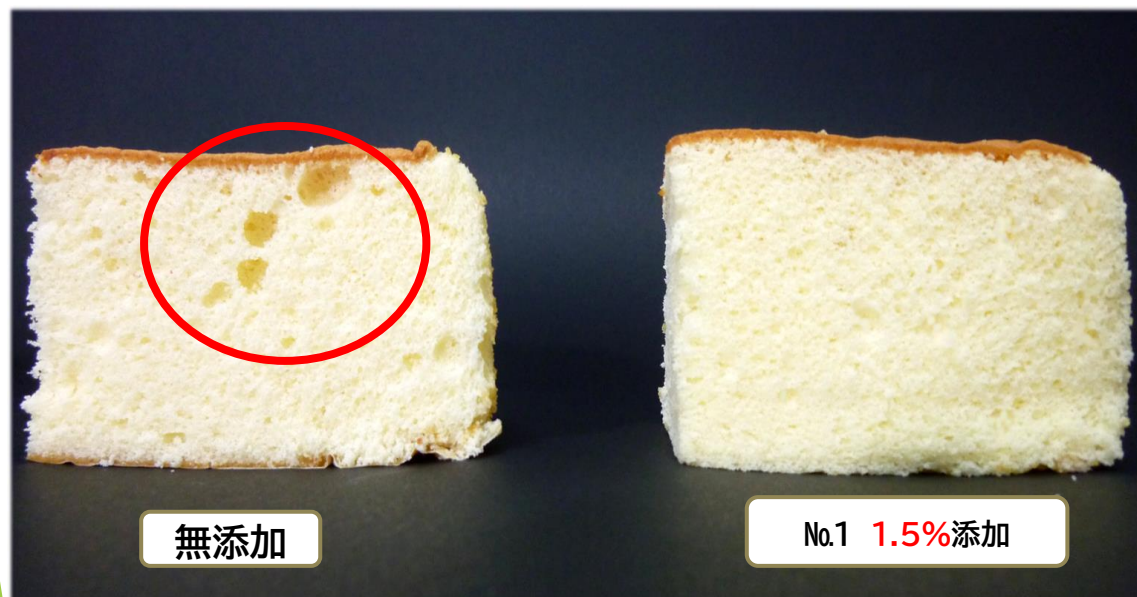
# 焼菓子・蒸菓子

## 使用方法

- ▶ 生地を混ぜる際、生地総量の1%～1.5%を卵、水分物と共に加える。
- ▶ 焼菓子・蒸菓子の場合、水を除く生地総量に対してパルクトミーNo.1を1%添加する。  
泡立りが早くなるので立て過ぎに気を付ける。

## 主な効果

- ▶ 窯落ちがしにくい
- ▶ 卵の個体差をなくし、製品を安定をさせる
- ▶ 保湿性を高め、パサつきを防止する
- ▶ 冷凍・冷蔵耐性の強化
- ▶ 気泡をきめ細かに均一化する
- ▶ 現在の配合は変えない



スポンジ生地 比較画像



# パルクトミーNo. 1 の作用 (メレンゲ)

## 使用方法

- ▶ 卵白・砂糖の総量の1%をミキシング開始時に卵白に先に加える。



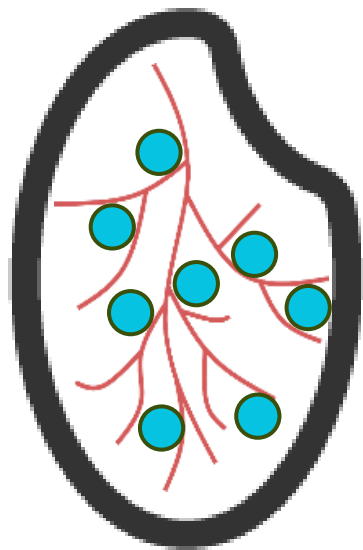
	無添加区	パルクトミーNo.1	
		0.5%	1.0%
攪拌直後	100	130	135
30分放置後	27	120	127
PH	9	9	9
泡の状況	ムラがあり泡が大きい	非常に細かい	非常に細かい

## 主な効果

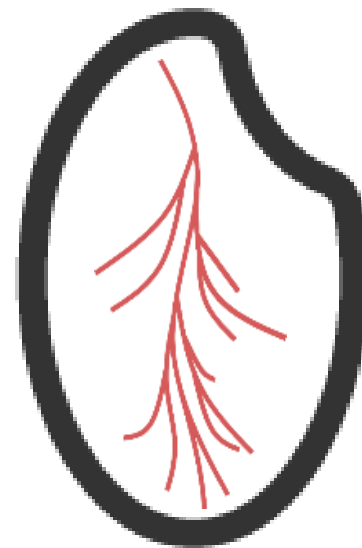
- ▶ キメの細かな気泡を抱き込むため、気泡がつぶれにくくなる。
- ▶ 製品のパサつきを抑え、しっとりとした生地に仕上がる。
- ▶ 冷凍、冷蔵時の商品劣化を抑える。

# 浸透性について（上新粉・餅粉の場合）

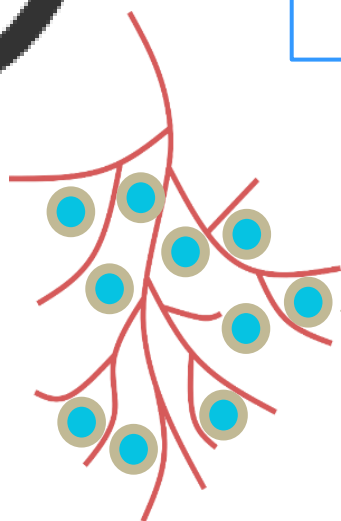
A. 糊化したアミロペクチン



B. 老化したアミロペクチン (Retrograded Amylose-Pectin)



加熱・加水によって  
A,Bの状態を反復する



パルクトミーNo. 1 が  
水分保持を強化する



# 浸透性について (小豆の場合)

