

餅の老化現象は **パルクトミー® No.1** で解決!

老化現象...

離水を起こした澱粉が原因で起こる食品の劣化のこと。
餅には糖が無いため離水を起こしやすい=老化が早い

お餅の老化現象のながれ

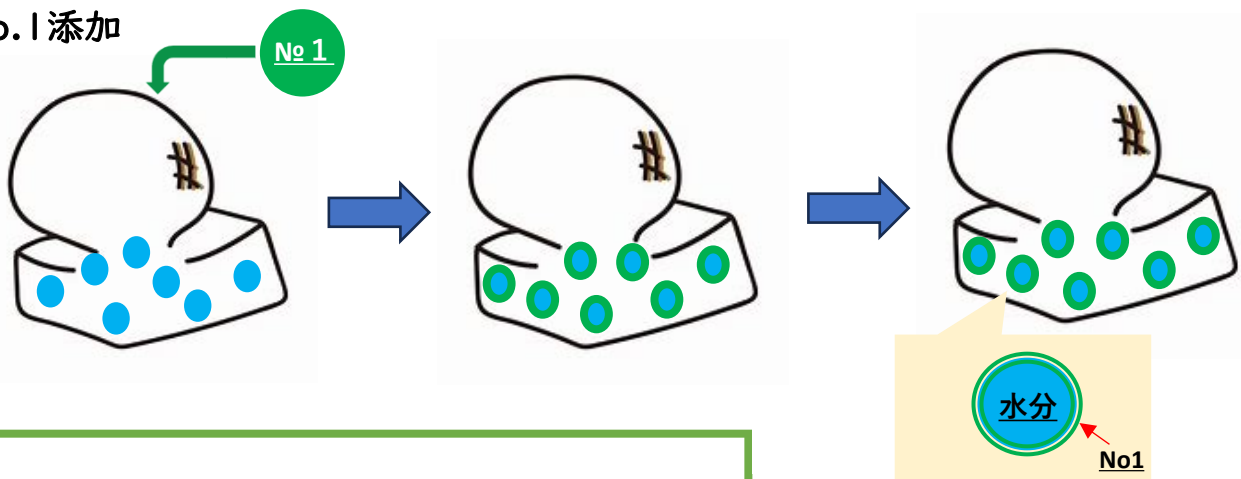
無添加



そこで・・・ **パルクトミー® No.1**

パルクトミーNo.1は糖の代わりに水分保持をおこない、結合力を高める。
パルクトミーNo.1を添加することで離水を起こしにくくさせる=老化を抑える

No.1添加



同時にこんなメリットも!

水分の周りにパルクトミーNo1が膜を作る

上新粉は新米と違い加工が行われる為、時間がかかり、水分量が少なくなってしまう
(古米で発生する硬化現象は同じ原理)
しかし、パルクトミーNo.1は失った水分を再度引き込み、繋ぎとめられる



— 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→

