



# 餅生地の改良しませんか？



悩みは全部 **パルクトミエ®No.1** で解決！



## 餅生地 of 冷凍対策



冷凍すると固くなる  
ひび割れが多くロスが増える  
解凍時に食感が変化する

## 酵素剤による軟化過多の防止



保形性の向上



酵素剤を使うと柔らかくなるが、餅の歯ごたえが悪くなる。  
もっと腰がある状態にしたい



## 無添加製品の硬化防止



添加材は使用したくない  
だけど夕方には餅生地が  
固くなってしまふ



— 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→

