

小豆の煮えムラ防止

あなたの悩み解決します💡

小豆の煮えムラを解消したい
小豆が腹割れしてしまう
もっと豆の風味を活かしたい...etc.

そんなお悩みに...

パルクトミー®No.1

クロレラエキスの
浸透力が役立ちます

季節、天候に左右されずに
安定した製品づくりのお役に立ちます



(使用方法)

生豆の重量に対しパルクトミーNo.1を1%浸漬水に入れるだけ



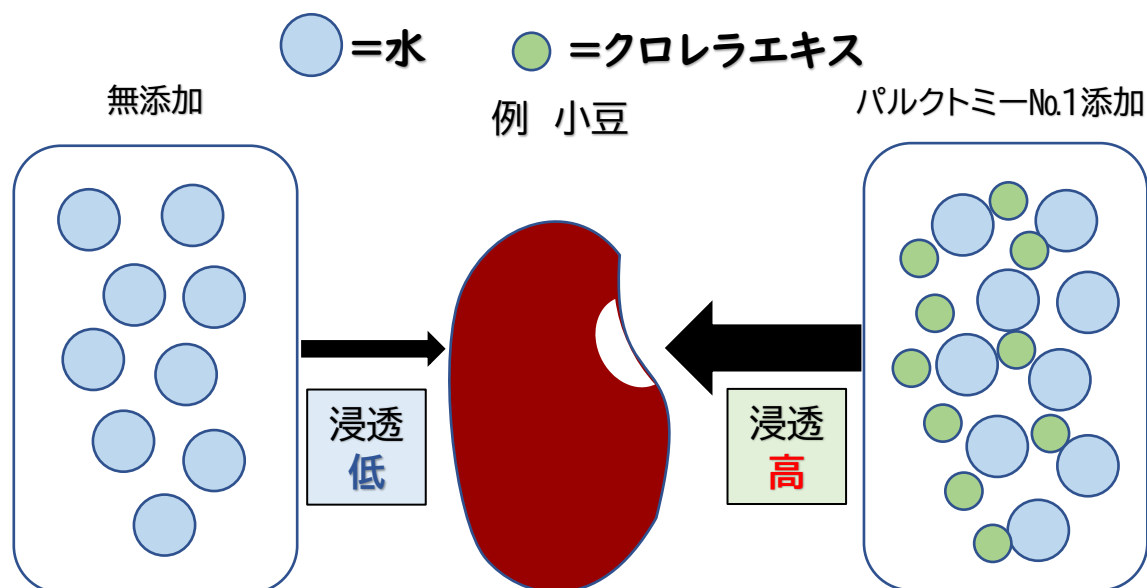
—— 身体にやさしい食品材料を ——

パルク化学工業株式会社

フミこそ
ページは
こちら→

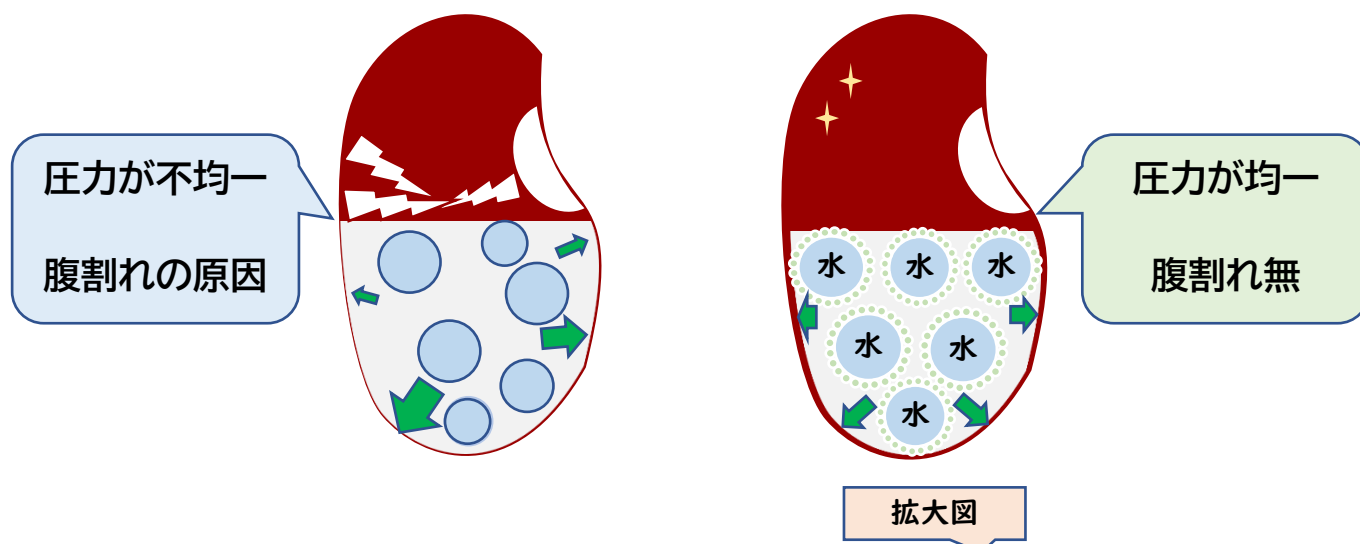


パルクトミーNo.1 煮えムラ防止の仕組み



水は食物繊維の中まで浸透しにくく煮えムラの原因になり易い。

浸透性が高い**クロレラエキス**が食物繊維の中まで水を引き込みます。



更に、内部に入った**クロレラエキス**は水の周りを囲み、分子を整え熱の通りを良くします。

(結果)

煮あがり時間の短縮になり、
ふっくらとした小豆が完成します

