

# 色々色々豆にもパルクトミー<sup>®</sup>No.1

## 豆の煮えムラ防止



天候不順→日照過多・雨量等  
豆の不安定さを解消

豆の悩み解決します💡

(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

秘密は

クロシラエキスの  
浸透力



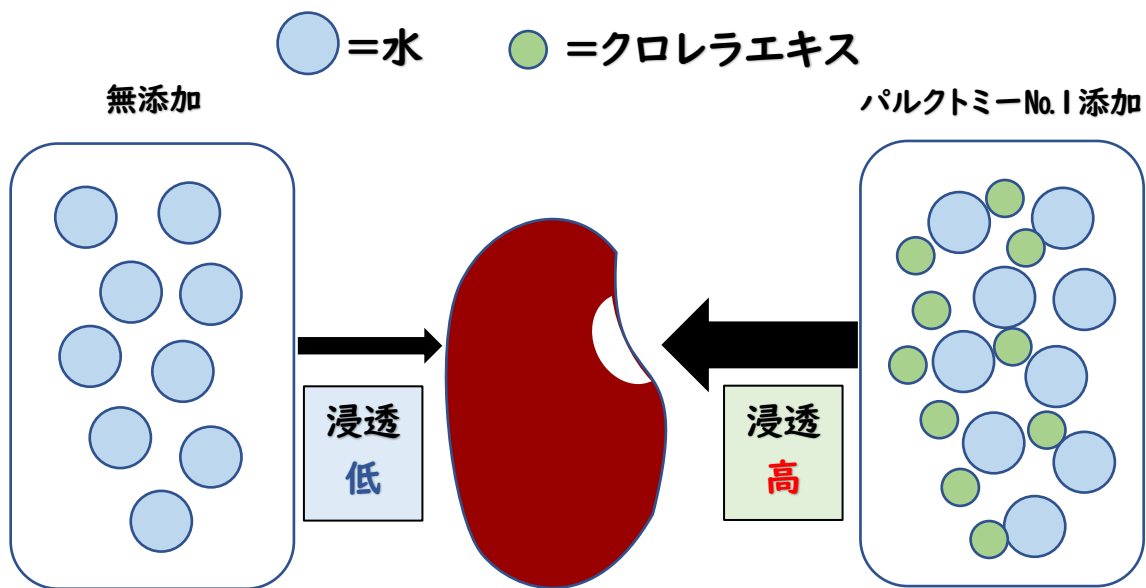
— カラダにやさしい食品を —  
**パルク化学工業株式会社**  
© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ  
ページは  
こちら→



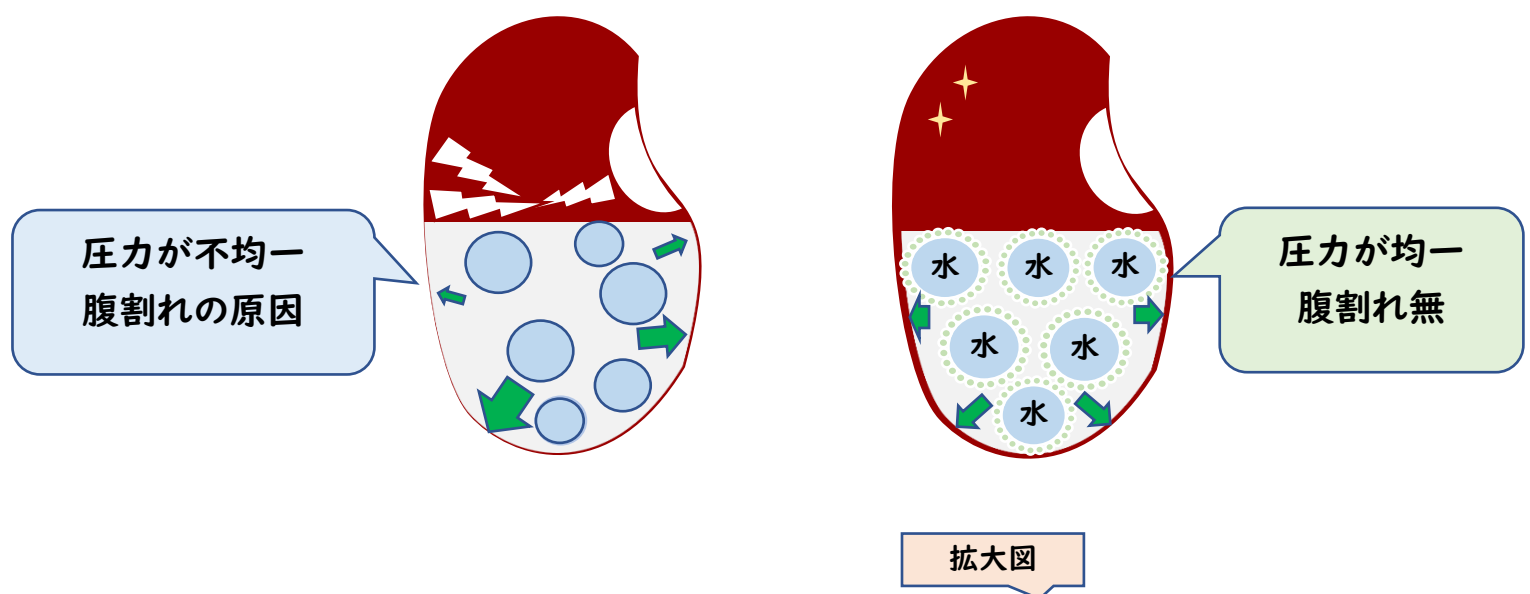
# パルクトミーNo.1 煮えムラ防止の仕組み

## 例 小豆



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

