

製麺業界のみなさまへ

卵白粉末の値上げに 困っていませんか？

日本国内また世界での卵需要高騰に対する、飼料高騰、鳥インフルエンザの蔓延によりエッグフレーションとも呼ばれるくらい卵価の高騰が続いています。

加工卵の卵白粉末も例外なく価格高騰を続けています。

今回は卵白粉末に替わる増粘多糖類商品 ネオソフトAL-51でのコストダウンのご提案をします。



粉末卵に期待される4つの麺類での効果

●コシの付与

卵白の有する凝固性、保水性を利用し、麺にかたさ、粘弾性を付与します。

●伸びの抑制

卵白の有する凝固性、保水性を利用し、麺の茹で伸びや湯伸びを抑制します。

●ほぐれの向上

卵黄の有する乳化性を利用し、麺線同士の付着を抑え、麺のほぐれを向上します。

●着色・風味の付与

卵黄や全卵の有する風味、色調を利用し、麺類に卵のコクや風味を付与します。

粉末卵のこれらの4つの機能・効果に対して

今回提案する増粘多糖類のネオソフトAL-51に期待される4つの麺類での効果は

●コシの付与

増粘安定剤の有するゲル化性、保水性等を利用し、麺に弾性や粘性を付与します。

●伸びの抑制

増粘安定剤の有するゲル化性、保水性等を利用し、麺の茹で伸びや湯伸びを抑制します。

●つるみの向上

増粘安定剤の有する保水性、粘性等を利用し、麺ののどごしを向上します。

●つながりの向上

増粘安定剤の有する粘性等を利用し、そば等のつながりを向上します。

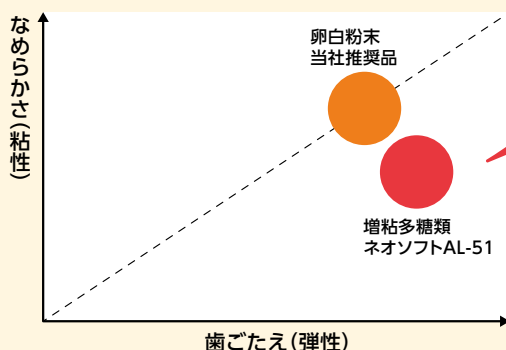
卵白粉末



ネオソフトAL-51

非常に近い同様の効果が期待できます。

グラフで
効果を分析
しました！



わずかな差で
品質も変わらないことが
見込めます！

品質は変わらないですが、コストは大きく変わります。今回裏面でコストの仮のシミュレーションをしてみました。

小麦粉1kgに対して
標準的には卵白粉末1%使用

小麦粉1kgに対して
ネオソフトAL-51
0.3%使用で
同等の食感となります

この割合で
約25%の
コストダウン
となります

卵白粉末使用に対して

25%

コストダウン期待できます!

(当社調べ卵白粉末価格より)

詳細コストダウンは弊社営業スタッフで試算いたします。現在の卵白粉末価格、使用量をお聞かせください。

ネオソフトAL-51 製品仕様／使用方法／表示例



●製品仕様

成分	アルギン酸プロピレングリコールエステル70%、ペクチン30%
荷姿	15kg/袋 (外装)クラフト袋
保管方法	直射日光や吸湿を避け、屋内で保管してください。
保証期間	製造日起算8ヶ月(未開封)

●使用方法、表示例

使用方法・添加量	原料粉(小麦粉、そば粉、澱粉等)に対して本品を0.2~1.0%粉体混合してご使用ください。
使用基準	本品の使用量は、アルギン酸プロピレングリコールエステルとして食品の1.0%以下でなければならない。
表示例	増粘剤(アルギン酸エステル、ペクチン) *食品に使用した場合の添加物表示の例であり、表示方法については使用方法・目的により異なる場合がありますので貴社にて最終ご判断ください。

サンプルをご手配いたします。効果をぜひ実感ください。

商品試作の際にはサポートのために弊社技術営業スタッフを同席させていただきますと幸いです。



●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印

