

フー ド ソ フ ト K S - 1 0

フードソフトKS-10は、上新粉及び上餅粉を原料とした和菓子用の老化防止剤で、生和菓子（柏餅・団子等）の固化（老化）防止に著しい効果を発揮します。従来品に比べて高い耐熱性を有します。

[特 長]

- (1) 本品を添加した和菓子は、3～7日間製造時の柔らかさを維持します。
- (2) 粉末ですから、計量しやすく、作業がはかどります。
- (3) 加熱工程の前に添加する場合でも効力を発揮します。

[使用 方 法]

きねづき・ミキサーの場合とも、つき上げ前に本品をそのまま振りかけたり、少量の水に懸濁してからご使用下さい。

原料粉に予め混合してから使用することも出来ますが、その場合は添加量が変わりますのでご注意願います。

[使用 量]

原料の種類、製造条件、気温、和菓子の種類などによって効果に差異があります、また、加熱工程の前に添加する場合と加熱工程以降に添加する場合で添加量が変わりますので、予め少ロットで試験を行い最適の条件を設定してからご使用願います。

添加方法の違い及び和菓子製品の流通・保管温度の違い別に添加量の目安を下表に示します。尚、添加量は原料粉の重量に対する重量%で示しました。

原 料	添加方法	流通・保管温度			
		5℃	10℃	20℃	30℃
上新粉	加熱前添加	3%	2%	1.5%	1%
	加熱後添加	1.5%	0.7%	0.5%	0.5%
上餅粉	加熱前添加	2%	1.5%	1%	1%
	加熱後添加	1.5%	0.7%	0.5%	0.5%

[食 品 へ の 添 加 物 表 示 例]

- 使用後、酵素の失活工程がない場合
アミラーゼ 又は 酵素、原材料の一部に小麦を含む
- 使用後、加熱等により酵素が失活される場合
原材料の一部に小麦を含む

[包装剤型]

1kg × 10 アルミ袋入りダンボール包装

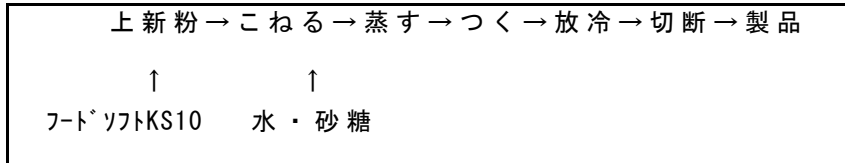
[使用実例]

(1) 団子

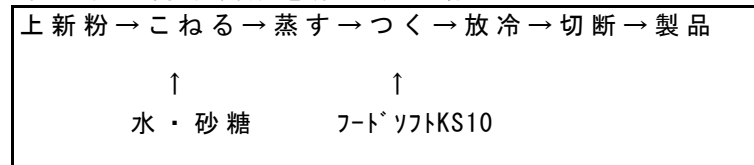
原料：上新粉 300g / 水 240cc / 上白糖 180g

製法：

1. 加熱工程の前に酵素製剤を添加する場合



2. 加熱工程の後で酵素製剤を添加する場合



試 験 区	保 存 日 数 (5 ° C)			
	0 日	1 日	2 日	3 日
無 添 加	5	3	1	1
前 添 加 フ-ト`ソフトKS10 10g/Kg	5	3.5	3	2.5
" " 20g/Kg	5	4.5	4.5	4
" " 30g/Kg	5	5	5	4.5
後 添 加 フ-ト`ソフトKS10 5g/Kg	5	4	3	3.5
" " 10g/Kg	5	5	4.5	4
" " 20g/Kg	5	5	5	5

試 験 区	保 存 日 数 (2 0 ° C)			
	0 日	1 日	2 日	3 日
無 添 加	5	4.5	3.5	3
前 添 加 フ-ト`ソフトKS10 10g/Kg	5	5	4.5	4
" " 20g/Kg	5	5	5	5
" " 30g/Kg	5	5	5	5
後 添 加 フ-ト`ソフトKS10 5g/Kg	5	5	5	5
" " 10g/Kg	5	5	5	5
" " 20g/Kg	5	5	5	5

試 験 区	保 存 日 数 (3 0 ° C)			
	0 日	1 日	2 日	3 日
無 添 加	5	5	4.5	3.5
前 添 加				
フ-ド`ソフトKS10	10g/Kg	5	5	5
" "	20g/Kg	5	5	5
" "	30g/Kg	5	5	5
後 添 加				
フ-ド`ソフトKS10	5g/Kg	5	5	5
" "	10g/Kg	5	5	5
" "	20g/Kg	5	5	5

(注) 表中記号 : 5段階評価 (3以下商品価値なし)

5 : やわらかい 4 : やゝやわらかい

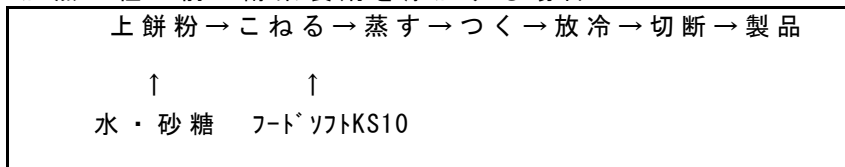
3 : やゝ固い 2 : 固い 1 : かなり固い

(2) 柏餅

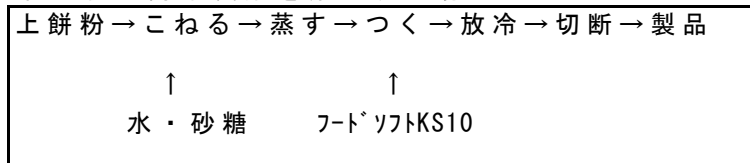
原料 : 上餅粉 300g / 水 240cc / 上白糖 180g

製法 :

1. 加熱工程の前に酵素製剤を添加する場合



2. 加熱工程の後で酵素製剤を添加する場合



(1) とほぼ同様の結果であった。

株 式 会 社 八 宝 商 会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL047(366)8585(代)