

# フードソフト・P

## 【成分】

大豆粉、澱粉

## 【特徴】

・生和菓子（柏餅、団子、大福餅、あんころ餅など）の柔らかさを保ちます。

## 【使用量】

原料粉（原料米）1kg当り本品3～8g（0.3～0.8%）を使用します。

## 【使用方法】

原料を蒸した後、つき工程で温度が60～70℃位の時に添加するのが最も効果的な使用方法です。ある程度耐熱性がありますが、90℃位で添加した場合多少効果が落ちますので、添加量を少し増やす必要があります。

## 【原材料表示】

大豆粉、澱粉

（平成12年4月1日にJAS法の改正があり、原材料について基本的に全て表示する事となりました）

## 【使用上の注意】

保管に際しては直射日光と湿気の高い場所を避け、冷暗所（0～15℃）に保管して下さい。  
開封後は必ず密封して下さい。

## 【使用事例】

もち粉を原料とした製品（大福餅、あんころ餅など）

餅・・・もち粉1kg当たりフードソフト・Pを7g

原料：もち粉30kg／水24kg／上白糖12kg

製法：もち粉

↓

水・上白糖

↓混合

蒸す（強火30分）

↓練る ←フードソフトP（約60℃）

成形

## 保管温度による可食範囲と思われる日数

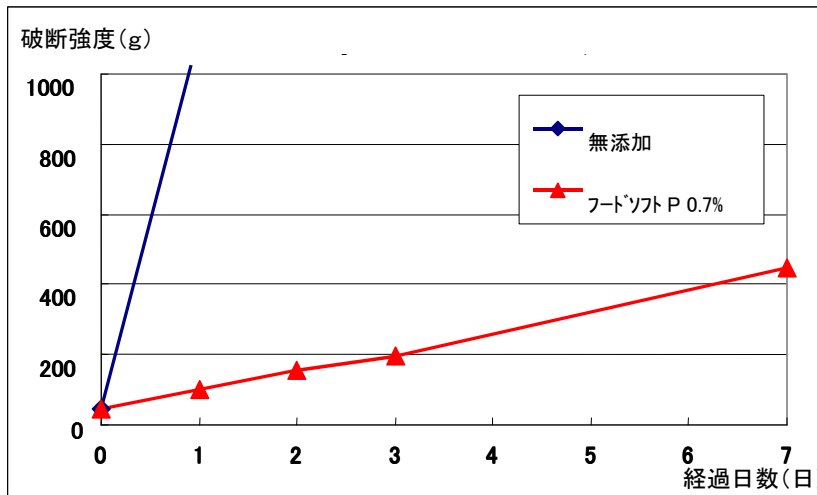
(試験期間 5,10℃保管:7日、20、30℃保管:3日(腐敗のため))

|          | 添加量   | 保管温度 |     |     |     |
|----------|-------|------|-----|-----|-----|
|          |       | 5℃   | 10℃ | 20℃ | 30℃ |
| 無添加品     | —     | 当日   | 当日  | 2日  | 3日  |
| フードソフト・P | 7g/kg | 3日   | 7日  | 3日  | 3日  |

## 老化防止効果の比較

5℃保管

|          | 経過日数(日) |   |   |     |   |
|----------|---------|---|---|-----|---|
|          | 0       | 1 | 2 | 3   | 7 |
| 酵素無添加    | 5       | 2 | 1 | 1   | 1 |
| フードソフト・P | 5       | 5 | 5 | 4.5 | 3 |



<5段階評価>  
 (3以下は商品価値なし)  
 5: 柔らかい  
 4: やや柔らかい  
 3: やや固い  
 2: 固い  
 1: 非常に固い

<破断強度>  
 可食範囲は400g前後

## 株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL 047(366)8585