

フードソフトK

フードソフトKは、だんご、大福、餅など日本古来の伝統的和菓子の風味を損なうことなく、すぐれた老化防止効果を発揮します。

☆ 特徴

製造の時のやわらかさを3～7日間維持します。

耐冷凍性にもすぐれています。

白色の粉末ですので取扱いが簡単です。

餅菓子本来の風味や食感を損ないません。

生地だれやべとつきはおきません。

少量の使用で効果があり経済的です。

☆ フードソフトK使用量

○だんご	原料（上新粉）に対して	0.4～2.0%
○大福	原料（餅米、餅粉）に対して	0.4～2.0%
○餅	原料（餅米）に対して	0.5～1.0%
○柏餅	原料（上新粉）に対して	0.4～2.0%

★フードソフトKの添加量は原料の種類、季節（保存温度）等により異なりますので、上記標準使用量を目安として、ご試験の上ご使用下さい。

☆ 使用方法

荒熱のとれた時（70℃以下）に粉末のまま、生地十分に混合してください。

☆ 成分重量

β-アミラーゼ	7.6%
食品素材	92.4%

☆ 食品への表示名

酵素

製造者

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番地5号

☎ 047（366）8585