

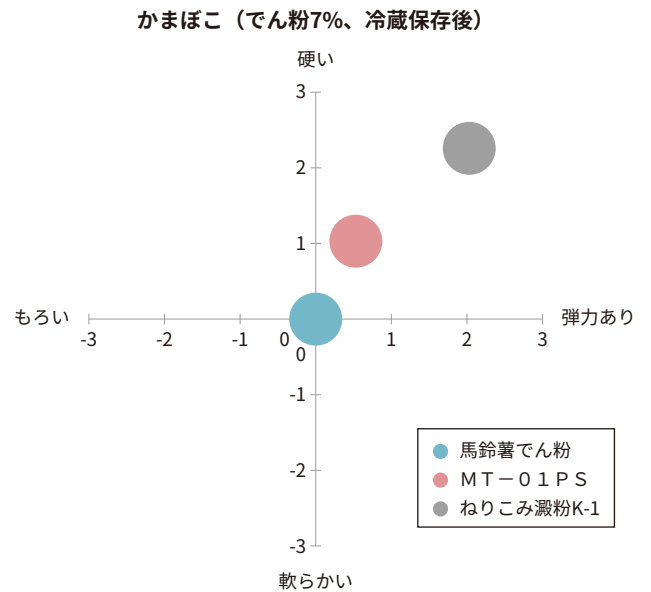


馬鈴薯でん粉代替 日食MT-01PS

日食MT-01PSはタピオカ加工でん粉です。
馬鈴薯でん粉の代替として、各種用途にご利用頂けます。

- 馬鈴薯でん粉によるとろみに類似したテクスチャーを付与することが可能です。
- 馬鈴薯でん粉に比べて、老化しにくいいため、冷凍食品やチルド食品にも最適です。
- 水畜練り製品に使用した際、良好な歯ごたえと弾力が得られ、冷蔵・冷凍保存による離水や食感の変化が抑制されます。
- 竜田揚げのまぶし粉に使用した際、馬鈴薯でん粉の粉吹き感に近似した外観を得られます。

かまぼこの食感マトリクス

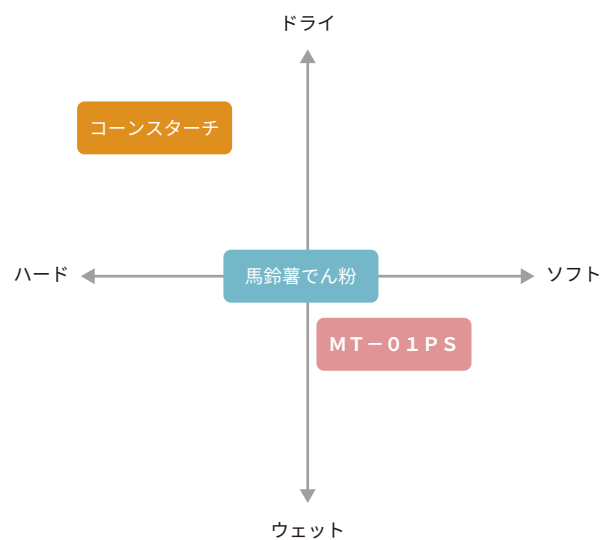


打ち粉の馬鈴薯でん粉代替率と外観写真

馬鈴薯でん粉：タピオカでん粉 10：0	馬鈴薯でん粉：タピオカでん粉 9：1	馬鈴薯でん粉：タピオカでん粉 8：2

竜田揚げの打ち粉の場合、タピオカでん粉は馬鈴薯でん粉の2割を代替可能です。

打ち粉の食感マトリクス（竜田揚げ）

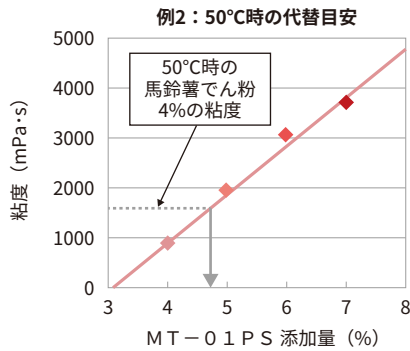
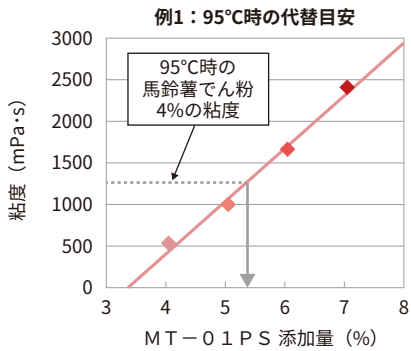
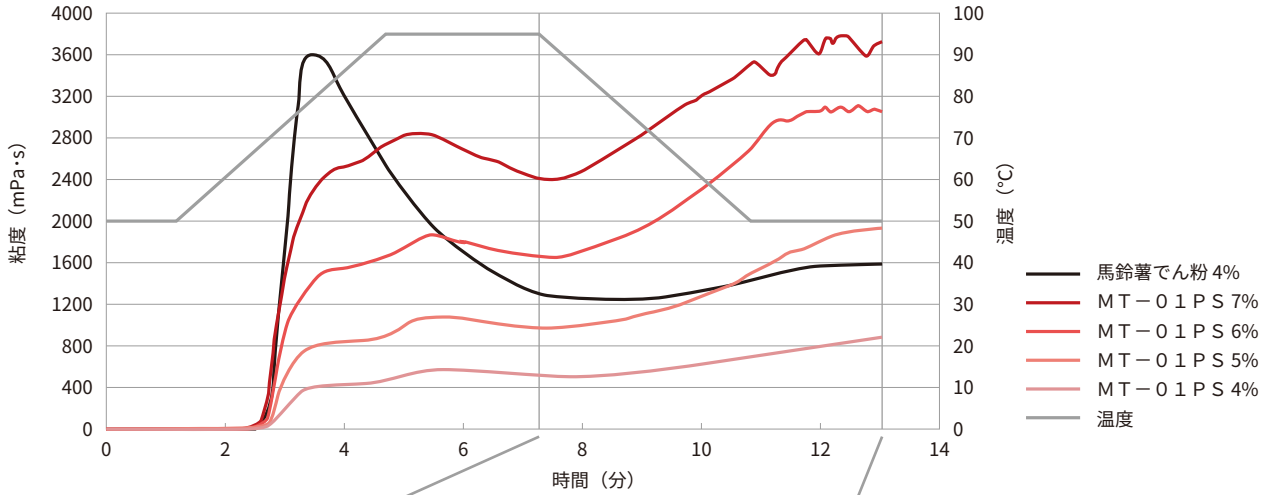




官能評価

試験区	評価
馬鈴薯でん粉	軽く崩れるサクサクした食感。特有の花咲き感あり。
MT-01PS	馬鈴薯でん粉よりも少しソフトな食感。花咲き感あり。
コーンスターチ	馬鈴薯でん粉よりもハードでガリガリした食感。

MT-01PSと馬鈴薯でん粉の粘度測定結果 (RVA)



馬鈴薯でん粉の4.0%糊液と同等の粘度にする際のMT-01PSの配合率目安
 ・95℃の場合：5.0～6.0% (1.3～1.5倍量)
 ・50℃の場合：4.5～5.0% (1.1～1.3倍量)

MT-01PSの糊液は馬鈴薯でん粉のそれに比べ老化しにくい為、冷凍保存（およびチルド保存）において高い安定性を発揮します。

	製糊直後	冷凍／解凍後
MT-01PS		
馬鈴薯でん粉		