

当社製麺用各種製剤

その他、各種製剤を取り揃えております。ぜひ、ご相談ください。

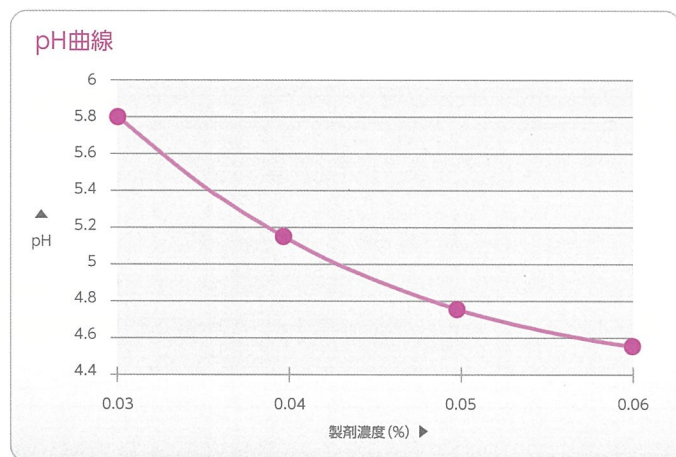
茹で槽用pH調整剤製剤「ラクトアップ®」

麺茹での際、麺帯からのデンプンの溶出は、歩溜まり低下、麺肌のあれの原因となります。乳酸などの有機酸で、茹で液のpHを常に5付近に管理する事でこれらが防止できます(写真)。

ラクトアップ®シリーズは、使用中のpHが上昇しにくいため、茹で液のpH管理に最適です。

液体タイプの「ラクトアップ®N」、粉末タイプの「ラクトアップ®P」をご用意しています。

ラクトアップ®Nによる「茹でうどん」の茹で溶け抑制効果



茹で液の様子



無添加

ラクトアップ®N使用

浸漬用製剤「カンショウ乳酸」等

「カンショウ乳酸」は、乳酸に乳酸ナトリウムを配合しpHの緩衝性を高めたpH調整剤です。

麺のpHコントロール性に優れ、調理麺、袋麺などの消費期限延長に寄与します。酸臭がほとんどなく、低pH域においても、酸味や物性への影響が少ない製剤です。

カンショウ乳酸による「茹でうどん」への保存効果(15℃)
浸漬時間: 30秒間

