



食品添加物

中華麺用品質改良剤製剤

RAーメンゲル

中華用細麺の茹で伸び、食感改良でお困りではありませんか？
そのような時、**RAーメンゲル**を是非お試し下さい。

RAーメンゲルの特徴

- “コシ”と“ツルミ”を付与します。
歯ごたえが良くなめらかな食感の麺に仕上がります。
- ゆで伸びを防止します。
- 麺からの茹で湯、スープへの溶出を抑えます。

製麺性の向上・歩留まり向上・食感食味の改良等、中華麺の為のオールイン品質改良剤です。
それぞれの素材をバランス良く配合することで、より効果を発揮いたします。

使用方法

標準添加量：小麦粉に対して1～2%を粉々混合でご使用ください。
※効果を最大限引き出す為、通常より加水を1～2%増やし、ねかし行程をとってください。

RA-メンゲルの仕様

形状：灰白色粉末

品質保証期間：製造日から6ヶ月間

食品への表示例：卵白(卵を含む)、小麦たん白(小麦を含む)
／増粘多糖類、加工でんぷん
* 関連法規を遵守した表記をお願いいたします

荷姿：1kg×10（内装：ポリ袋 外装：ダンボール）



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748