



食品添加物

惣菜用品質改良剤製剤

# ウェルセーフ

惣菜の製造時・流通時のドリップを大きく抑制する製剤です

## ウェルセーフの特徴

### 非加熱で使用可能

加熱しない食品に対しても安定した保水効果を発揮します。  
非加熱食品の製造時や保管中の離水抑制など、様々な場面でご使用いただけます。

### 食味への影響が少ない

無味無臭の製剤で最終食品の味に影響を与えません。  
低粘性であり、加熱しても物性が変化しないので食感・ジューシー感を維持します。

### 高含水の惣菜でも効果を発揮

水をしっかりまとめるので、含水の多い惣菜でも製造時・流通時のドリップ抑制に効果を発揮します。

## ウェルセーフの使用方法

製品に対して 練りこみ 0.5%～1.5%  
粉まぶし 0.1%～0.5% を目安にご使用ください。

## ウェルセーフの仕様

形状：白色粉末 賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：食物繊維／増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)  
※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

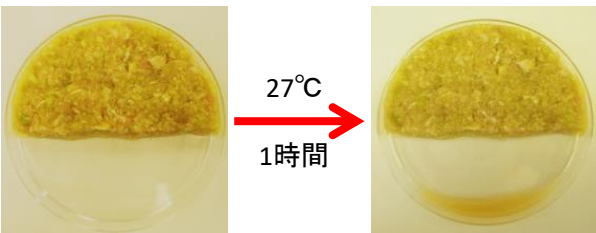
〒380-0918 長野県長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748

## ウェルセーフの使用例

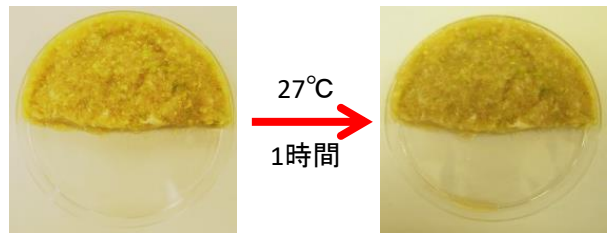
### 餃子餡への練りこみ (標準添加量0.5%~1.5%)

野菜割合の高い餃子餡では製造時にドリップが出てしまい加工が難しくなります。ウェルセーフを使えば水をまとめ、ドリップを抑制することが可能です。

無添加



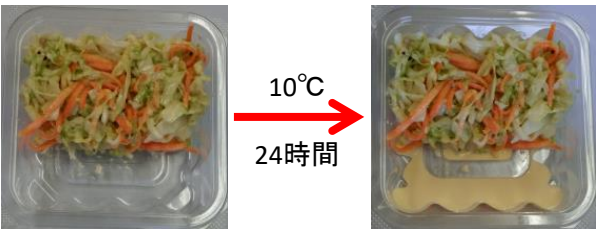
ウェルセーフ 0.5%練りこみ



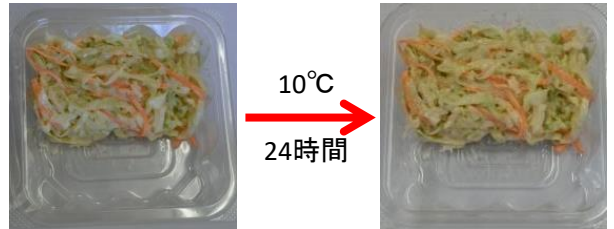
### コールスローへの粉まぶし (標準添加量0.1%~0.5%)

調味液の塩分で野菜の水分が離水してしまうコールスロー。調味液を絡ませる前にウェルセーフを野菜にまぶしておくことでドリップを抑制することが可能です。

無添加



ウェルセーフ 0.3%粉まぶし



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

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