



食品添加物

麺用増粘多糖類製剤

SOガムミックス

日本そばのゆで伸び防止・食感改良に鍋林が自信をもってお勧めする商品SOガムミックスを是非お使いください。

SOガムミックスの特徴

- コシとツルミを付与しのごしの良い日本そばが出来上がります。
- 茹で上げてからの食感変化が少なく、茹で伸びを強力に防止します。
- つなぎ効果が強く、そば粉含有量の高いそばに最適です。

種子由来の多糖類と海藻類由来の多糖類の配合で「保水性の向上」「グルテン構造への相互作用の向上」を引き出しました。製麺時の作業性向上目的にもご使用いただけます。

使用方法

標準添加量：そば粉・わり粉の粉全量に対して、1～1.5%添加してください。

SOガムミックスは粉末混合でご使用ください。捏水を加える前にミキサーを回転させ、充分混合してください。

また、加水を通常より2～3%を目安に増やしてください。



SOガムミックスの仕様

形状：灰白色粉末

品質保証期間：製造日から1年間

食品への表示例：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 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748