

フードソフト・P

【成分】

大豆粉、澱粉

【特徴】

・生和菓子（柏餅、団子、大福餅、あんころ餅など）の柔らかさを保ちます。

【使用量】

原料粉（原料米）1kg当り本品3～8g（0.3～0.8%）を使用します。

【使用方法】

原料を蒸した後、つき工程で温度が60～70℃位の時に添加するのが最も効果的な使用方法です。ある程度耐熱性がありますが、90℃位で添加した場合多少効果が落ちますので、添加量を少し増やす必要があります。

【原材料表示】

大豆粉、澱粉

（平成12年4月1日にJAS法の改正があり、原材料について基本的に全て表示する事となりました）

【使用上の注意】

保管に際しては直射日光と湿気の高い場所を避け、冷暗所（0～15℃）に保管して下さい。
開封後は必ず密封して下さい。

【使用事例】

もち粉を原料とした製品（大福餅、あんころ餅など）

餅・・・もち粉1kg当たりフードソフト・Pを7g

原料：もち粉30kg／水24kg／上白糖12kg

製法：もち粉

↓

水・上白糖

↓混合

蒸す（強火30分）

↓練る ←フードソフトP（約60℃）

成形

保管温度による可食範囲と思われる日数

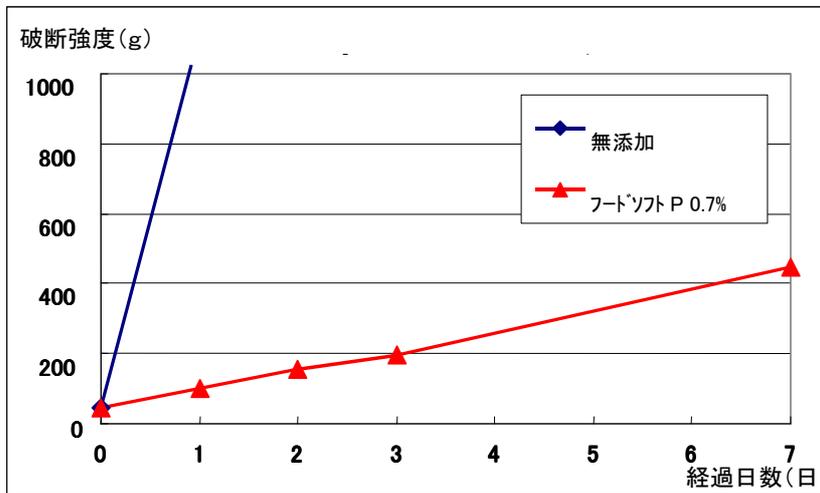
(試験期間 5,10℃保管:7日、20、30℃保管:3日(腐敗のため))

	添加量	保管温度			
		5℃	10℃	20℃	30℃
無添加品	—	当日	当日	2日	3日
フードソフト・P	7g/kg	3日	7日	3日	3日

老化防止効果の比較

5℃保管

	経過日数(日)				
	0	1	2	3	7
酵素無添加	5	2	1	1	1
フードソフト・P	5	5	5	4.5	3



〈5段階評価〉
 (3以下は商品価値なし)
 5: 柔らかい
 4: やや柔らかい
 3: やや固い
 2: 固い
 1: 非常に固い
 〈破断強度〉
 可食範囲は400g前後

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL 047(366)8585