

# 小麦グルテンシリーズ

## 小麦グルテンシリーズのラインナップと特徴

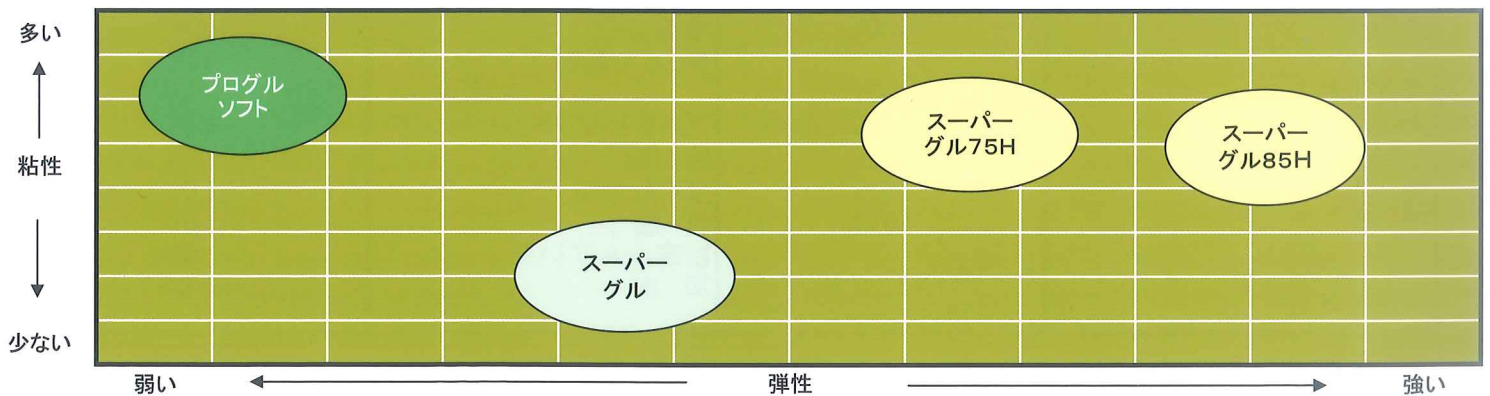
商品名	荷姿	規格値	特徴
プログルソフト	20kg/袋(5袋より直送)	蛋白含有量: 78%以上	●ソフトさの中にもコシを出す弾力 ●つなぎ効果を重視
スーパーグル		蛋白含有量: 75%以上 灰 分: 1.0%以下	●セミソフトな粘弾性 ●滑らかな食感
スーパーグル75H		蛋白含有量: 75%以上 灰 分: 1.0%以下	●セミハードな粘弾性 ●歯切れの良い食感
スーパーグル85H		蛋白含有量: 80%以上 灰 分: 1.0%以下	●白度が高くグルテン臭が少ない ●コシの強い滑らかな食感

## 生地の状態と伸展性



スーパーグル85Hはグルテン同士がガッチリ結合しておりしっかりした食感になります。  
また、色の白さとグルテン臭の少なさが特徴です。  
プログルソフトは変性グルテンを配合することで伸展性がよくなりつなぎ効果が優れています。

## ゲル化物性(食感)イメージ図



\* 小麦グルテンシリーズは粘弾性の違いでタイプが異なります、使用用途によりお選び下さい。

## 小麦グルテンシリーズ 使用用途

用 途
<p>麺類全般及び加工食品</p> <p>生麺 茹で麺 乾麺 即席麺 調理麺 冷凍麺 等</p> <p>製菓製パン 魚肉畜肉製品 生・焼き麩 米粉加工品 水産練製品 等</p>

## 製麺 お薦めレシピ

生中華(スーパーグル)		茹そば(スーパーグル75H)	
原 料	対粉率	原 料	対粉率
準強力粉	100%	強力粉	60%
スーパーグル	1.0%	そば粉	40%
テクスホールド	1.2%	スーパーグル75H	2.0%
CK-400(乳化アルコール)	2.0%	ピュアエクセル(山芋粉末)	2.0%
食 塩	1.0%	ほぐれ和麺	1.0%
粉末かんすいA	1.0%	コートFC(pH調整剤)	0.5%
加 水	34.0%	加 水	32.0%

煮込みうどん(スーパーグル85H)		調理麺中華(プログルソフト)	
原 料	対粉率	原 料	対粉率
中力粉	100%	準強力粉	80%
手打ち名人	2.0%	タピオカ澱粉	20%
スーパーグル85H	2.0%	プログルソフト	5.0%
コートFC(pH調整剤)	0.5%	卵白粉	1.0%
食 塩	2.0%	ほぐれ中華	1.0%
加 水	40.0%	食 塩	1.0%
		粉末かんすいA	0.8%
		加 水	38.0%