

# スーパーグルシリーズ

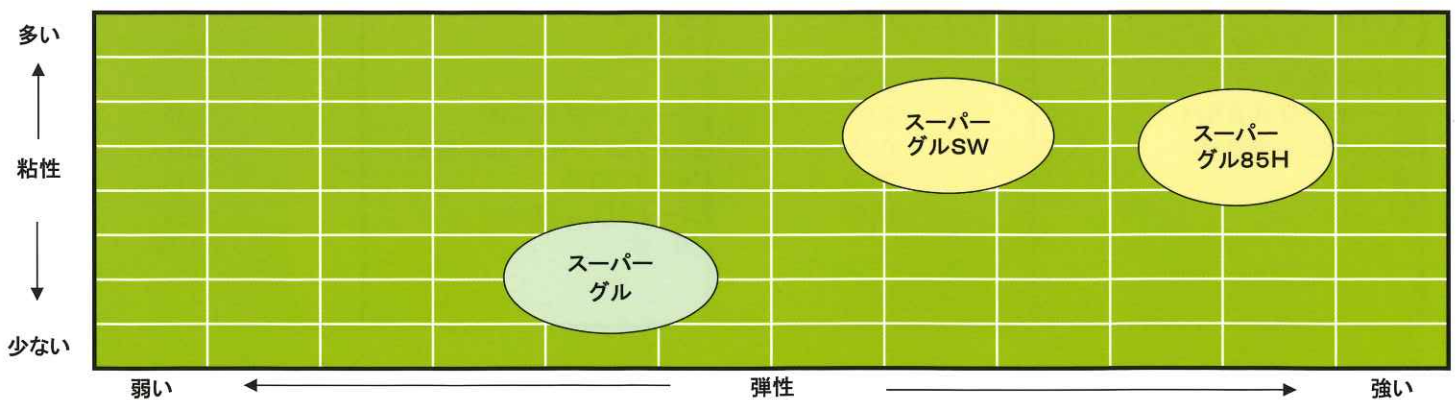
NIPPON COLLOID CO., LTD.

- スーパーグルシリーズは良質な小麦粉を原料とし、特殊製法にて製造した小麦グルテンです。
- スーパーグルシリーズはグルテン臭が少なく、非常に白度の高い粉末のため、利用した食品にほとんど影響を与えません。
- 吸水性が良く、常温で1.5～1.8倍程度の水を吸水し、粘弾性の高い生グルテンに戻ります。加熱下ではさらに吸水が増し強靱な加熱ゲルを形成します。
- 麺、パン、ハム、ソーセージ、水産練製品、麩等の加工食品の品質改良剤や原料としてご利用いただけます。

## スーパーグルシリーズのラインナップと特徴

商品名	荷姿	規格値	特徴
スーパーグル	20kg/袋(5袋より直送)	蛋白含有量:75%以上 灰分:1.0%以下	●ソフトな粘弾性 ●滑らかな食感
スーパーグルSW		蛋白含有量:82%以上 灰分:1.1%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

## ゲル化物性(食感)イメージ図



\* スーパーグル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。



日本コロイド株式会社

## 製麺用途の効果

中華麺、そば、うどん、皮類の製造時に小麦粉に対して1～2%程度添加してください。

- ・圧延工程時の麺帯の強度が増し、機械耐性が向上します。
- ・麺のコシを強くし、ノビやダレを抑え、歯ごたえが増します。
- ・茹で麺の歩留まりが向上し、茹で湯の濁りも少なくなります。
- ・乾麺の乾燥時の落麺や包装後の折れを少なくします。
- ・冷凍麺製造時の氷結晶を小さく抑えます。
- ・皮類の生地に伸展性がつき、破けづらくなります。
- ・小麦粉の吸水性が向上し、製麺の作業性が良くなります。

## 製麺 お薦めレシピ

生中華(スーパーグル)		札幌ラーメン(スーパーグルSW)	
原料	対粉率	原料	対粉率
準強力粉	100%	準強力粉	100%
スーパーグル	1.0%	EX	1.0%
CK-400(乳化アルコール)	2.0%	スーパーグルSW	1.0%
食塩	1.0%	PST-SL(乳酸Na・エタノール製剤)	2.0%
粉末かんすいA	1.0%	粉末かんすいA	1.2%
コロイドカラーイエロ-YC-30SSD (クチナシ黄色素製剤)	0.1%	コロイドカラーイエロ-CB10 (リボフラビン製剤)	0.08%
加水	34.0%	食塩	1.0%
		加水	36.0%

煮込みうどん(スーパーグル85H)		茹そば(スーパーグルSW)	
原料	対粉率	原料	対粉率
中力粉	100%	強力粉	60%
手打ち名人	2.0%	そば粉	40%
スーパーグル85H	2.0%	スーパーグルSW	2.0%
コートFC(pH調整剤)	0.5%	ピュアエクセル(山芋粉末)	2.0%
食塩	2.0%	ほぐれ和麺	1.0%
加水	40.0%	コートFC(pH調整剤)	0.5%
		加水	32.0%