

山芋粉末シリーズ

- 厳選された良質な山芋を使用し、生芋の風味をそのまま粉末にしました。
- 麺類の製造時に”つなぎ”として使用すると、麺に好ましい「コシ」や「つるつるとした口当たり」を与えます。
- お好み焼き等の生地がソフトに焼きあがる他、蒸しパン等の老化防止(保水及び硬化防止)効果があります。
- 麺やパン、水練製品等あらゆるものの食感改良にお役立てください。

商品名	荷姿	山芋含有率	使用例	特徴
ピュアエクセル	25kg/袋 20kg/箱	100%	麺類全般 お好み焼き たこ焼き 蒸しパン 和菓子 その他の 加工食品全般	100%ピュアな山芋粉末。 生麺類は4%、乾麺は2%の添加で山芋入りの表示が可能です。
スーパーエクセル	25kg/袋 20kg/箱	85%		山芋粉末85%の製剤。 粘性と弾性のバランスが良い食感になります。
マイルドエクセル	25kg/袋 20kg/箱	60%		山芋粉末60%の製剤。 山芋特有の風味を活かしつつ弾性の強い食感を与えます。
山芋粉MX	25kg/袋 20kg/箱	100%		エアードライ品とフリーズドライ品をミックスした100%の山芋粉末。 絶妙な配合で上質な食感を与えます。
FD山芋粉	1kg×10/箱 10kg/箱	100%		フリーズドライ製法のみで製造した100%の山芋粉末。 水に溶くと生芋の状態に戻ります。

物性イメージ図(水溶き状態)

