

製菓・製パン用総合品質改良剤製剤

マルチホーマ

MULTI FOMA

MEMO

- ・ 吸油率の低減
- ・ 焼成時のボリュームアップ
- ・ 復元性の向上
- ・ 気泡性の安定
- ・ 生地組織の補強
- ・ 油脂を使用していない為、小麦粉とのミックスが容易
- ・ 保水性の向上によりソフトな食感改良

【マルチホーマ使用ドーナツ吸油率】

※当社比

	平均吸油率	重量平均
コントロール	10.30%	66.2g
マルチホーマ1%添加(対粉)	6.50%	63.9g

吸油前 生地重量 60g

◆ 用途

ベーカリー、ドーナツ、スナック菓子、揚げ菓子
バター粉、唐揚げ粉、天ぷら粉等

◆ 使用方法

対粉1%～2% 粉体混合

◆ 色・性状

淡黄色粉末

◆ 表示例

増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、グルコマンナン、
原材料の一部に小麦を含む

◆ アレルギー特定物質

小麦。表示は上記の通り。

◆ 賞味期限

未開封製造後6ヶ月

◆ 荷姿

2kg×10 (ダンボールケース)
25kg (クラフト袋)

マルチホーマ お問い合わせは
5 03-5689-2040

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO., LTD.

本社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条1-6-1
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市輪沼朝日町4-191-7
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883