

日本コロイド株式会社

食品添加物

生パスタ用 製麺用品質改良剤製剤

パスタ名人

for Fresh Pasta



麺質改良総合メーカー

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO.,LTD.

パスタ名人

for Fresh Pasta

ロール式製麺機でも本格的な生パスタが製造できます
生パスタなのに乾麺さながらの歯ごたえ
茹で伸び防止効果、コシの付与

- ・歯切れの良さ
- ・加水調整により茹で時間短縮
- ・食感の維持

※ 中華麺、うどん、そばにも使用できます。

- ◆ 用途
生パスタ
中華麺、うどん、そば
- ◆ 色・性状
淡黄色粉末
- ◆ 表示例
増粘多糖類、原材料の一部に小麦、卵を含む
- ◆ 賞味期限
未開封製造後6ヶ月
- ◆ 使用方法
対粉1%～3%
- ◆ アレルギー特定物質
小麦、卵。
- ◆ 荷姿
2kg×10 (ダンボールケース)
25kg (クラフト袋)

配合例

品名	配合率	備考
デュラム小麦粉	100%	H2分 L10分 #16丸 茹で時間 1分30秒
パスタ名人	2%	
PST-SL	4%	
塩	1.5%	
加水	34%～36%	

※PST-SL・・・乳酸Na・エタノール製剤

パスタ名人 のお問い合わせは
☎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