

奥野製薬工業

低糖質麺の課題も解決

プロフェクトPEPS

奥野製薬工業が製造・販売する小麦たん白分解

物配合素材「プロフェクトPEPS」は、中華麺

用途でも引き合いを伸ばす麺生地

に添加することで、加熱時に温度が上が

る生地には、小麦たん白分解物を付与し、生地形成力を向上させる効果を持つ。また粘弾性が増え、もちりとした食感に仕上がる。生地形成が難しい低糖質麺の製麺性

は、同社独自の加工処理を施した小麦たん白分解物と小麦たん白を合わせた素材である。一般的な小麦たん白とは異なる熱凝固特性を持ち、低温では柔らかいゲル、高温では固いゲルを形成する。

で、加熱時に温度が上がると、麺生地は硬く、中心部ほどソフトなもちりとした食感に仕上がります。特に太麺に使用することで、麺角が立ち、茹でるから時間がたっても程よい固さを維持することができると相性が良い。また、タンパク質分子同士が引き合う力を弱

める働きにより、伸展性の高い小麦粉生地に仕上がりが製麺性が向上する。近年需要が伸びている難デキ等を高配合した低糖質麺は麺が脆くなりやすいが、本品を添加することで伸展性と結着性を高め、製麺性が向上し、麺切れも抑制できる。また高タンパク麺に使用した場合も同様の効果が得られるうえ、本品自体がタンパク源にもなる。このほか、うどんやそばなどの酸性麺の結着性向上や、優れた吸油性を生かした菓子類のべたつき防止にも効果を発揮する。