

改質小麦ペプチドによる小麦加工品の品質改良 プロジェクトPEPS

- 低温加熱では柔らかいゲル、高温加熱では硬いゲルを形成
- 優れた生地結着性により生地のロス削減
- 緻密なタンパクネットワークによりもちりなめらか食感を付与

優れた生地結着性でロス削減

成形しにくい麺でも切れずに綺麗に仕上がる

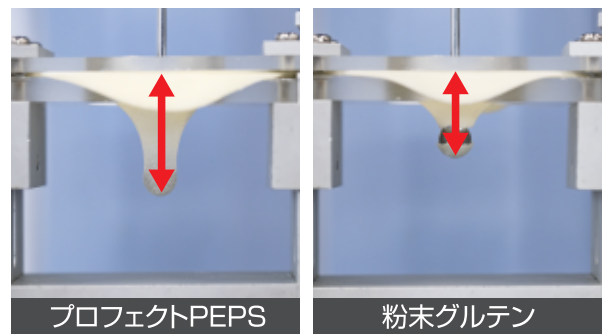


プロフェクトPEPS

粉末グルテン

デンプン高配合生地の結着性向上

優れた生地結着性と保湿性により
50%再生生地の伸展性が向上

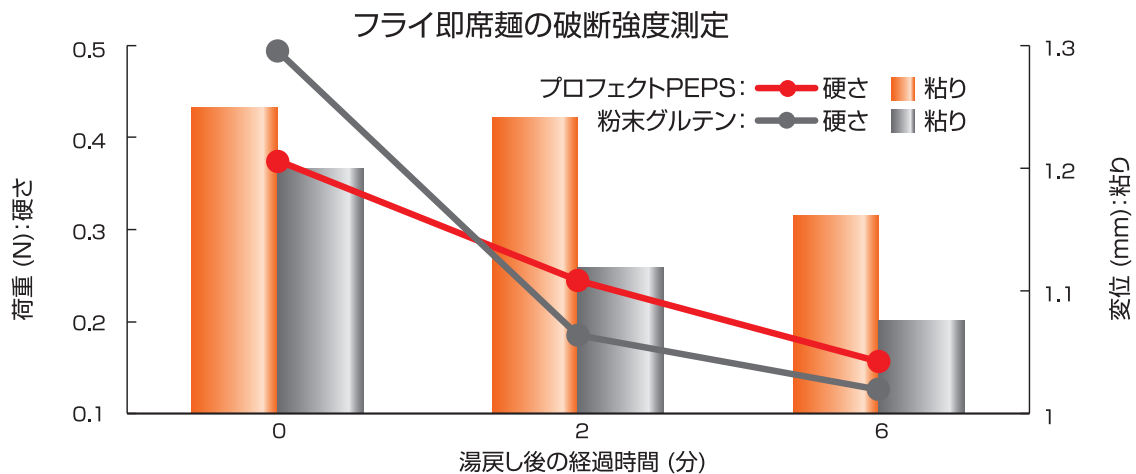


プロフェクトPEPS

粉末グルテン

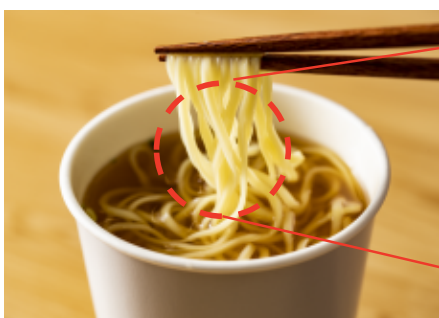
餃子生地の再利用が可能に

硬さと粘りを両立し、おいしさ長持ち

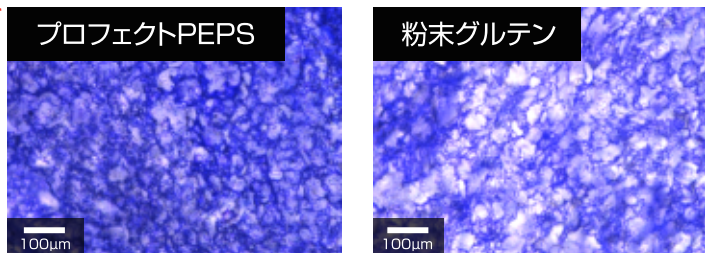


粘りが強く、経時による硬さの変化が少ない

緻密な構造でもちりなめらかな食感



調理麺のたん白質を青色に染色後、顕微鏡で観察



緻密な網目構造がもちりと弾力のある食感に寄与