

《ミットモの製菓・製パン向け特選品》
無菌コンニャク：「AFマンナン」

《特徴》

- ・ 「AF マンナン」は、コンニャク独特のトリメチルアミン臭を除去した無味無臭のゲル状・無菌のコンニャクです。増粘多糖類独特の異臭等は全くありません。
- ・ 原料は国産のこんにゃく芋使用。無菌包装されているので常温保管で6ヶ月間安定です。開封後は冷蔵庫にて1~2日でお使い下さい。
- ・ 「AF マンナン」は食品原料で食品添加物ではありません 添加物表示は不要です。
- ・ 「AF マンナン」の構造はキサントガムと略同様です。

《効果》 「AF マンナン」使用により

- | | |
|----------------------|---|
| 保水性が高まります
(シットリ感) | ・ サンドイッチ用食パンのシトリ保持
・ ピザ表面のパリパリ感と内層のモチモチ感を付与
・ 冷凍生地味の落ち、乾燥防止
・ カステラ、紅イモの乾き防止 |
| 弾力性が高まります
(モチモチ感) | ・ トーストした食パンにモチモチ感を付与
・ メレンゲの保形性向上
・ アイスクリームの安定剤に
・ 麺類のコシが強くなり、茹で伸びしにくくなる
・ 大福餅のモチモチ感アップ |
| ドロップ防止 | ・ ゆで麺(釜揚げうどん)のお湯が濁りにくくなる
・ 低糖濃度餡のドロップ防止
・ ハンバーグ、肉まん具材のつながぎ
・ 卵焼きのボリュームアップ
・ ソース、タレの離水防止 |

《使用量》

2~5%をメドにお使い下さい。

《規格》

こんにゃく精粉	: 2%
水分	: 98%
粘度	: 30,000cp 以上

《荷姿》 2kg 無菌ピロー包装×8袋 / 段ボール

販売元



株式会社ミットモ

本 社 〒460-0008 名古屋市中区栄 1-22-16
TEL (052)204-1661 FAX(052)204-1664
東京支店 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-3-1
TEL (03)6202-9040 FAX (03)3275-9083
大阪支店 〒531-0071 大阪市北区中津 1-6-28
TEL (06)6374-6090 FAX (06)6374-6099

製造元

オリヒロブランド株式会社

群馬県高崎市下大島町 613