

UNO TECHNICAL SERVICE REPORT

年 月 日

豆菓子の具材付 ニュータッチ製品の創出をリードする

GOLD- ペタッチ

1. 豆、ピーナツ類の二次加工製品・・・おのろけ豆、うずらの卵様の豆類の二次製品の新規性の開発に。

豆類二次製品	kg/	コート率	攪拌時間	具材率	乾燥時間
		10~12%	2~3分	適宜	85°C30分(最長)

2. 接着を可能とする具材の類例

イ. ごま (黒胡麻、白胡麻、皮むき胡麻)

ロ. ココナツ (シュガーココナツ、ローストココナツ、チョコレートココナツ)

ハ. アーモンド (スライスアーモンド、スライス割体アーモンド)

ニ. 小粒あられ (各種カラー具材用小粒あられ)

ホ. 砂糖類 (双糖、大双、中双、グラニュー糖、糖粒カラーブドウ糖)

ヘ. ベジタブル (乾燥各種野菜、乾燥果物・・・ゆず、りんご、オレンジピール、パンプキン、キャロット等)

ト. 海藻類 (きざみ海苔、・・・小口短冊、小口色紙きざみ、粉末のり)
(昆布・・・細打ち昆布、菓子用おぼろ等)

チ. 魚 類 (するめ・・・きざみするめ、粉するめ、小海老、海老粉、ジャコ (雑魚) 等)

リ. スパイス類 (各種スパイス)

3. 乾燥工程は通常の乾燥工程で可

4. 抗酸化性は表現を完全コートすることにより、抗酸化性が向上します。

〒503-2305 岐阜県安八郡神戸町大字神戸 1736-1

宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-2430

FAX 0584-27-5718