

テクスデザイン ネオトラスト

でん粉×物理加工 吸水吸油性をもつでん粉素材

特長・効果

- ・高い吸水性吸油性を示すでん粉素材
- ・吸水してもダマになりにくく、作業性を損ねません
- ・自然でやわらか、ふっくら食感が得られます

製品情報

商品名	ネオトラスト®
名称	でん粉加工品
原材料	でん粉／炭酸カルシウム
最終製品への表示例	でん粉

シリーズラインアップ

番手	W-100	W-120	W-300	W-600
形状				
粒度目安	~7000	~1400	~600	~250

粒度単位：μm (～以下)

活用事例



畜肉加工品：ハンバーグ・餃子など

ふっくら感、箸切れの良さ
ジューシー感の向上



お好み焼き

山芋代替、ふんわり感向上
ボリューム改善



製菓・製パン：焼き菓子・食パンなど

ふんわり口どけの良い食感の付与、
多加水による経時耐性改善、
崩壊感の向上、アーモンドプードル代替

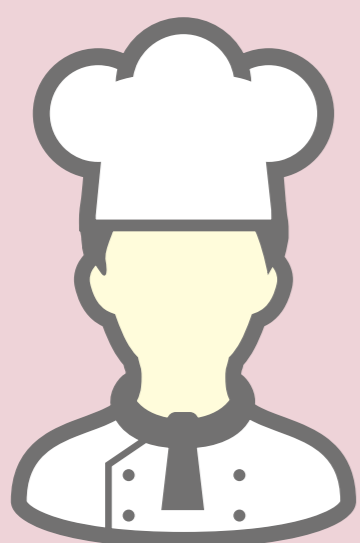


フライ衣

クリスピー感向上、経時耐性改善

製菓・製パン活用事例

製パン・やわもちパン



アプリケーション特徴

みずみずしい食感でありながら、むちっとした特徴的な食感の食パンです。
 ネオトラスト®W-600で加水を増やし、油脂も多く配合することで、特徴的な食感になります。
 配合目安) ネオトラスト® 3~5%: **ソフトさ+口どけ感**
 10%以上: **ソフトさ+モチモチ感**

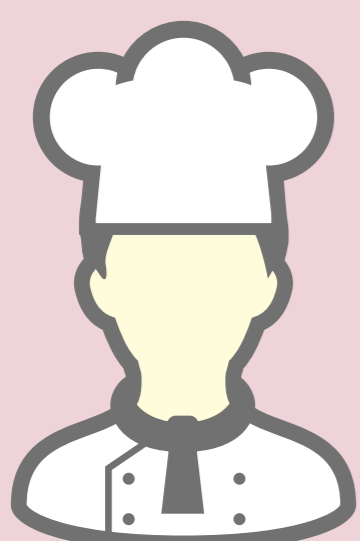


原材料	配合
(生地配合)	
強力粉	85.0
ネオトラスト®W-600	15.0
上白糖	8.0
食塩	2.0
脱脂粉乳	5.0
生地改良剤	0.5
生イースト	2.5
グランマスタープリメランi ※弊社商品 業務用マーガリン	20.0
加水	78.0

事前混合

製法
ミキシング : L2M5 ↓ (油脂) L3M3H1
捏上温度 : 26°C
発酵条件 : 27°C/70%/60分
分割 : 230g
成形 : モルダー通し、U字詰め
ホイロ条件 : 38°C/80%/60分
焼成条件 : 上200°C/下220°C 30分

製菓・チョコスポンジケーキ



アプリケーション特徴

重たく、パサついた感じの食感になりがちなチョコスポンジにネオトラスト®W-600を配合することにより、咀嚼時に口どけの良さが付与され、クリームに合わせたときにバランスの取れたスポンジを作ることが出来ます。
 配合目安) 対粉5~10%を目安 同量の水を追加して粘度調整と**しっとり感**を付与します。



原材料	配合
薄力粉	90.0
ネオトラスト®W-600	10.0
上白糖	100.0
全卵	200.0
液糖	10.0
ココアパウダー	10.0
チョコレート	10.0
ベーキングパウダー	2.0
スプレnder-L ※起泡性乳化油脂	35.0
スプレnder-HG ※液体乳化油脂	16.0
加水	10.0

製法
原材料すべてをオールインミックスにてホイップします。※ホイッパー使用
比重 : 約0.4~0.44
生地を型に入れて焼成します。
焼成条件 : 上180°C/下180°C 24分
分割 : 5号 約230g



テクスデザインラボ



お役立ち情報サイト
<https://txdesign-lab.com/>

資料のダウンロードは
 こちらから



Joy for Life

株式会社J-オイルミルズ テクスチャーデザインマーケティング部
 〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー
 J-オイルミルズ ホームページ <https://www.j-oil.com/>

お問い合わせはこちらまで ▶ info-td@j-oil.com