



Noodles

# Noodles

麵質改良剤シリーズ

## 製 麵

麵はその独特の風味から、日本人に親しまれてまいりました。昔ながらの風味の良さは、粉は内麦、手法は手打ちと決まっていたましたが、現在では外麦の粉を機械的製麵法で作っています。昔ながらの風味をもった美味しい麵を目指し、麵質改良剤を各種取り揃えました。

### モノリックス

麵用練込油脂



#### 商品特徴

- 製麵性の向上  
ミキシング時間の短縮と熟成の促進。麵帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
- 麵質の向上  
光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のあるソフトな風合いを出すことが出来ます。茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

練り水に対し、0.8～1.5%添加してご使用ください。

#### 原材料名

植物油脂、還元水飴、食酢／酒精、pH調整剤、乳化剤、脂肪酸、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)

### モノリックス-L

麵用練込油脂



#### 商品特徴

- 製麵性の向上  
ミキシング時間の短縮と熟成の促進。麵帯の機械付着やダレを抑え、肌荒れ防止。
- 麵質の向上  
光沢のある滑らかな舌触り、粘弾性のあるソフトな風合いを出すことが出来ます。茹で時間の短縮と煮崩れの低減が図れます。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

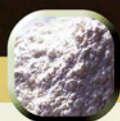
練り水に対し、0.8～1.5%添加してご使用ください。

#### 原材料名

植物油脂、食酢／酒精、乳化剤(大豆由来)、pH調整剤、環状オリゴ糖、増粘多糖類、脂肪酸、酸化防止剤(ビタミンE)

### メン-KP(黄)・(白)

麵質改良剤



#### 商品特徴

- 食感舌触りの滑らかな、コシの強い麵が作れます。
- 麵の茹で伸びや煮崩れを防止します。
- フラボノイド系色素を含んでおりますので、かんすいと反応し自然な黄色を呈し、長く退色しません。
- 中華麵への色素量の低減が可能です。(黄タイプ)

#### 用 途

中華麵には(黄)、そば・うどんには(白)をご使用ください。

#### 使用法

標準使用量は小麦粉に対して1～2%です。  
※添加量に合わせて加水量の調整が必要です。

#### 原材料名

小麦蛋白、乾燥卵白(卵を含む)／カロブ色素、加工デンプン(白タイプにはカロブ色素は含んでおりません)

### ソフトグルKS

麵質改良剤



#### 商品特徴

従来のグルテンでは出せないソフト感と茹で伸びの防止効果があります。生麵・皮類には強靱さとしなやかさを付与します。

#### 用 途

各種生麵、乾麵、皮類

#### 使用法

原料小麦粉に対し1～1.5%添加し予備混合した後、通常通り製麵して下さい。  
※添加量に合わせて加水量の調整が必要です。

#### 原材料名

小麦蛋白