



小麦でん粉

宝船
浮粉
丸食
特等
丸特
壱等
NPアルファー K
NPアルファー RM
アルファー C2
GU-8
GT-4
GU-8HT

小麦たん白

〈冷凍品〉
麩の素 (青、赤、桃)
生グルテン
グルミー S
グルミー Y
グルミー 100H
S&M 510H
グルクック
グルメートチキン
グルメート N
S&M NB210
グルメート E

〈乾燥品〉

フメリット E300
フメリット E75N
フメリット A2
フメリット G
フメリット SK

MUGIBASE (ムギベース)

食品改良剤

●食品改良素材
『リキパールシリーズ』
リキパール 571C
リキパール 572C
リキパール 573C
リキパール 591
リキパール 631
リキパール 632
リキパール 633
リキパール 634
リキパール 653
リキパール 753
リキパール 7000

●麵用改良剤

『ほぐれパールシリーズ』
ほぐれパール S
ほぐれパール K2

Nagata Sangyo

長田産業株式会社

小麦でん粉

小麦でん粉は、他のでん粉に見られない多くの特徴を持っています。その特徴を活かし、食品製造業、繊維工業、製紙工業、その他の分野にわたり広範囲に使用されています。

① 小麦でん粉の粒度



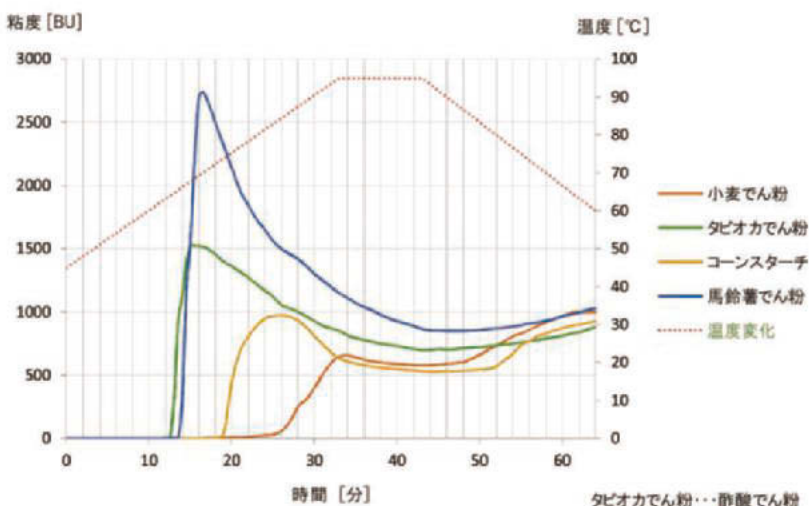
小麦でん粉の粒度分布は、1~40 μ mと比較的広範囲にわたり、大きくは『大粒子』と『小粒子』の2つに分けられます。この粒度分布は他のでん粉には見られないものであり、粒子の比重差を利用し、区分することが可能になります。「長田産業」では、ユーザー様の要望にきちんとお応えするために、小麦でん粉をさらに細かく区分し、様々な用途に適した幅広いラインナップを取り揃えております。

	小麦	タピオカ	コーン	馬鈴薯
粒度分布	1~40 μ m	4~35 μ m	3~26 μ m	5~100 μ m
粒度平均	10 μ m	20 μ m	15 μ m	30 μ m

② 小麦でん粉のアミログラム（粘度曲線）

でん粉粒は水の中で加熱すると、吸水し膨潤します。さらに加熱を続けると、粒が崩壊し分散していきます。この一連の過程をでん粉の糊化現象と呼び、その粘度特性をわかりやすく表したものがアミログラムです。小麦でん粉は、数あるでん粉種の中でも膨潤しにくいでん粉に分類され、さらに加熱による粒の崩壊が起こりにくいとされています。その特性により、優れた粘度安定性を示すほか、再結晶化による離水が抑制されるため、ソフトな食感の維持が可能となります。

アミログラム



離水の比較



小麦でん粉
▼
離水が少ない



馬鈴薯でん粉
▼
離水が多い

20%加熱ゲル写真（冷凍保存後）

小麦でん粉



宝船
規格：20kg



浮粉
規格：25kg
20kg



丸食
規格：25kg
20kg



特等
規格：25kg
20kg



丸特
規格：25kg



壹等
規格：25kg

●小麦でん粉

※長田産業(株)分析例

品名	内容量	荷姿	白色度	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	表示
宝船	20kg	クラフト紙	95.0	0.20	0.15	13.0	小麦澱粉または澱粉(小麦)
浮粉	25kg・20kg		94.5	0.25	0.18		
丸食	25kg・20kg		94.0	0.30	0.20		
特等	25kg・20kg		93.5	0.33	0.22		
丸特	25kg		89.5	0.51	0.25		
壺等	25kg		83.0	0.87	0.56		

●アルファー化小麦でん粉

アルファー化小麦でん粉とは、小麦でん粉をアルファー化(糊化)し、瞬時に乾燥・粉碎・分級したもので、水に速やかに溶解し、粘ちよう性の高い糊液となります。小麦でん粉は元来、粘度の経時変化が小さく、老化の遅い、極めて安定な粘性を有しており、アルファー化させることにより、この特性がさらに顕著になります。

※長田産業(株)分析例

品名	内容量	荷姿	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	特徴
NPアルファーK	20kg	クラフト紙	0.35	0.25	8.0	製菓・製パン用途における食感改良目的の他、トロミ付け、水分調整、粘度調整等に適しています。
NPアルファーRM			0.35	0.25		
アルファーC2			0.30	0.20		

●物理加工小麦でん粉

小麦でん粉に物理的な特殊加工を施し、吸水性を高めたものが物理加工小麦でん粉です。加水量を増やせるため、歩留まり向上・食感改良につながります。

※長田産業(株)分析例

品名	内容量	荷姿	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	特徴
GU-8	20kg	ダンボール (内袋にPE使用)	0.25	0.18	13.0	パン、畜産加工品、水産練り製品、厚焼き玉子、バター等に適しています。水溶きによる沈降は遅く、再懸濁も容易です。
GT-4			0.30	0.22		洋菓子に適した特性を持ち、小麦粉と2割程度置換することで今までにないソフトな食感を実現できます。適度な粘度を有し経時劣化による粘度減少も少ないためバター調整剤としても適しています。
GU-8HT			1.40	0.20		透明餃子用の特製ミックス粉です。ロード等と混ぜるだけで透明餃子の皮が簡単にできます。

アルファー化小麦でん粉



NP
アルファーK
規格：20kg



NP
アルファーRM
規格：20kg



アルファーC2
規格：20kg

物理加工小麦でん粉



GU-8
規格：20kg



GT-4
規格：20kg



GU-8HT
規格：20kg

小麦たん白

小麦粉に水を加えて練り、その生地を水洗して得られるガム状の物質を「グルテン（小麦たん白）」と言います。特異な粘弾性を有しており、その物性を利用して、様々な食品に添加されます。「長田産業」では、ペースト状・粒状・粉末状と多岐にわたる商品ラインナップで、ユーザー様の細やかなニーズに合わせた商品をご提案させていただきます。

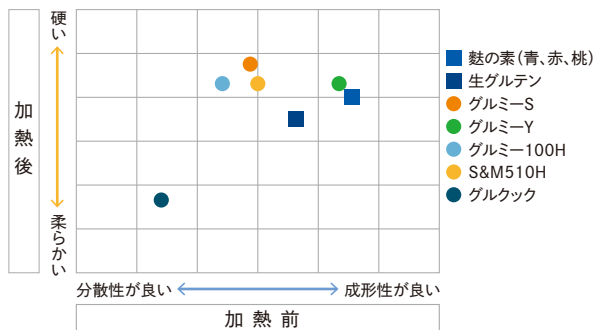
冷凍品

●冷凍小麦たん白

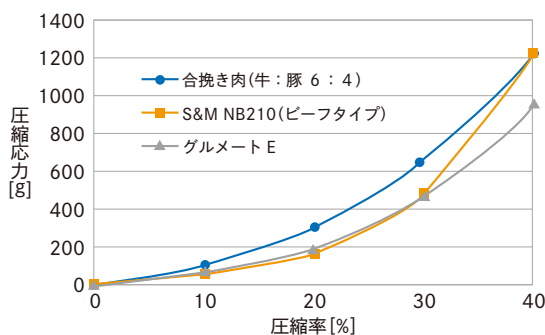
※長田産業(株)分析例

	品名	内容量	ゲル強度	特徴
生たん白	麩の素(青、赤、桃)	10kg×2	400g/φ5mm	麩用に厳選した小麦粉からグルテンを分離、凍結しました。焼結ではボリュームのある細かな焼きあがり、生麩ではつやのある製品が出来上がります。
	生グルテン	10kg×2	350g/φ5mm	厳選配合した小麦粉からグルテンを分離、凍結しました。添加物不使用なのでグルテン本来の物性を保持した商品です。
ペースト状たん白	グルミーS	10kg×2	480g/φ5mm	ウェットグルテンに酸化防止剤を加え、空気の混入を抑えながらニーダーで練り上げ、ペースト状に加工しました。すり身や畜肉、その他原材料と容易に混合できます。用途に合わせた多彩なラインナップが特徴です。
	グルミーY	10kg×2	430g/φ5mm	
	グルミー100H	10kg×2	430g/φ5mm	
	S&M 510H	10kg×2	430g/φ5mm	
	グルクック	10kg×2	170g/φ5mm	
粒状たん白	グルメートチキン	10kg×2	—	ウェットグルテンを粒状に加工・加熱し、たん白を凝固させた粒感を保った商品です。小麦たん白特有の網状組織が折り重なった状態で凝固しており、肉と同等の食感が得られるとともに、加熱による縮みもなくボリューム感の維持が期待できます。また、冷凍耐性や離水防止効果もあり、冷凍食品向け素材としても優れています。高たん白食材であるため、畜肉及びその他食材と併用することにより、栄養価の高いバランスのとれた食品が実現できます。(それぞれ肉種に合わせ天然色素にて着色しております。)
	グルメートN(マグロタイプ)	10kg×2	—	
	S&M NB210(ビーフタイプ)	10kg×2	—	
	グルメートE(無着色タイプ)	10kg×2	—	

生たん白・ペースト状たん白の物性（加熱前後）



粒状たん白の肉様食感比較



生小麦たん白 (冷凍品)



ペースト状小麦たん白 (冷凍品)



粒状小麦たん白 (冷凍品)



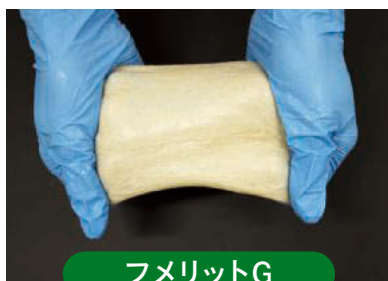
乾燥品

●粉末状小麦たん白

バイタル（活性）グルテンと言われ、製造工程において加熱や剪断等の影響を受けず、乾燥されたもので、加水後、速やかに元の生地特性を取り戻します。粉末状になっているため、取扱いが容易で、様々な食品に添加されます。製パン、製麺、水産・畜産練り製品の改良剤として、広くご使用いただいております。

品名	内容量	ゲル強度	特徴
フメリットE300	20kg 2kg×10	670g / φ5mm	加水をするとペースト状となるため、結着性に優れています。混合が容易で伸展性に優れた生地が形成できます。また、高いゲル強度を有しており、硬さを付与することができます。
フメリットE75N		440g / φ5mm	E300とA2の中間的なタイプです。適度なコシをつくります。
フメリットA2		310g / φ5mm	加水をすると本来のたん白構造に戻り強い弾力を発揮します。コシの強さを付与するとともにボリュームアップが期待できます。
フメリットG		350g / φ5mm	
フメリットSK	20kg	520g / φ5mm	伸展性・皮膜形成力に優れた特殊加工小麦たん白です。その特殊な物性から製パンにおいては機械耐性向上・ボリュームアップ・食感改良に寄与します。また、加熱後は強いゲルを形成するため、麺に使用すれば、食感改良、茹で伸び抑制効果等が得られます。

※詳細につきましては、弊社営業担当にお問い合わせください。



粉末状小麦たん白



フメリットE300

規格： 20kg
2kg×10



フメリットE75N

規格： 20kg
2kg×10



フメリットA2

規格： 20kg
2kg×10



フメリットG

規格： 20kg
2kg×10



フメリットSK

規格： 20kg



ムギベース 組織状小麦たん白 MUGIBASE

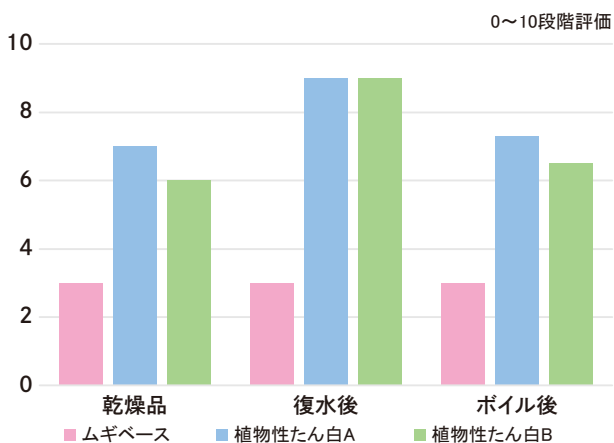
ムギベースは組織状に加工した乾燥粒状小麦たん白です。近年、健康志向の高まりや環境問題を背景に動物肉を使わない植物性代替肉が注目され、需要が増加しています。「ムギベース」は当社独自の技術と加工方法により肉に近い食感を実現しました。



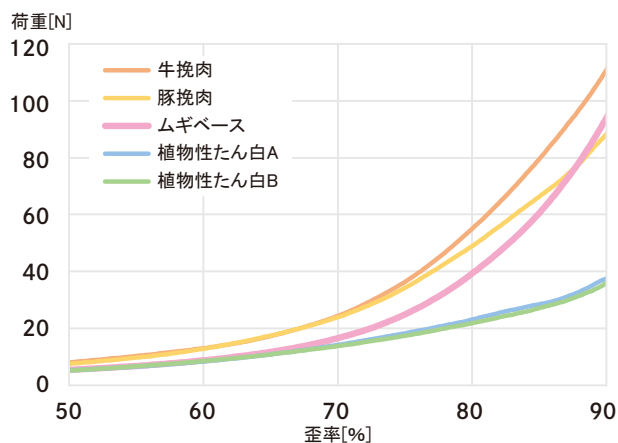
特長

- 乾燥品のため、流通・保管・計量が容易です。
- 多孔質で弾力ある組織を形成し肉様の食感を持ちます。
- 癖のない自然な穀物の風味であり、幅広い味付けが可能です。
- タンパク値が高く、高い耐熱性を持ちます。
- 日本国内で製造しています。

違和感のある風味の強さ



圧縮時の荷重変化（復水、ポイル後）



栄養成分表示 (100gあたり)

熱量	419kcal
たんぱく質	80.9g
脂質	8.8g
炭水化物	5.6g
食塩相当量	0.0066g

表示例

粒状小麦たん白(国内製造) / 酸化防止剤(ビタミンE)

または

小麦たん白(国内製造) / 酸化防止剤(ビタミンE)

食品改良剤

商品群として食品改良剤「リキパール」と麺用改良剤「ほぐれパール」を製造販売しております。共にお客様のご要望を実現すべく、良質な食品素材や安全な食品添加物を最適な配合で開発したものです。

食品改良剤『リキパール600シリーズ』

●用途

麺・皮物における食品改良素材(冷凍・チルドを問わず機械耐性・歩留り・湯伸び抑制の向上及び、食感の調整)

●仕様

荷姿 10 kg入り(粉末)

●製品ラインナップ

リキパール 631、632、633、634、653

食品改良剤『リキパール700シリーズ』

●用途

より硬さと滑らかさを強調した麺用品質改良素材

●仕様

荷姿 10 kg入り(粉末)

●製品ラインナップ

リキパール 753

麺用改良剤『ほぐれパールシリーズ』

●用途

調理麺のほぐれ性向上における食品改良剤
(シート状加工品の張り付き防止にも使用出来ます)

●仕様

荷姿 10 kg入り

●製品ラインナップ

ほぐれパール S(粉末・練込みタイプ)
ほぐれパール K2(液体・噴霧タイプ)



食品改良剤『リキパール500シリーズ』

●用途

製菓製パンにおける酵素を利用した食品改良剤
(冷凍・チルドを問わず機械耐性・歩留り及び棚持ちの向上)

●仕様

荷姿 10 kg入り(粉末)、または、571Cのみ 15kg 入り(粉末)

●製品ラインナップ

リキパール 571C、572C、573C、591



食品改良剤『リキパール7000シリーズ』

●用途

畜鶏肉加工品・加工食品全般における食品改良素材
(歩留りの向上、食感の調整)

●仕様

荷姿 10 kg入り(粉末)

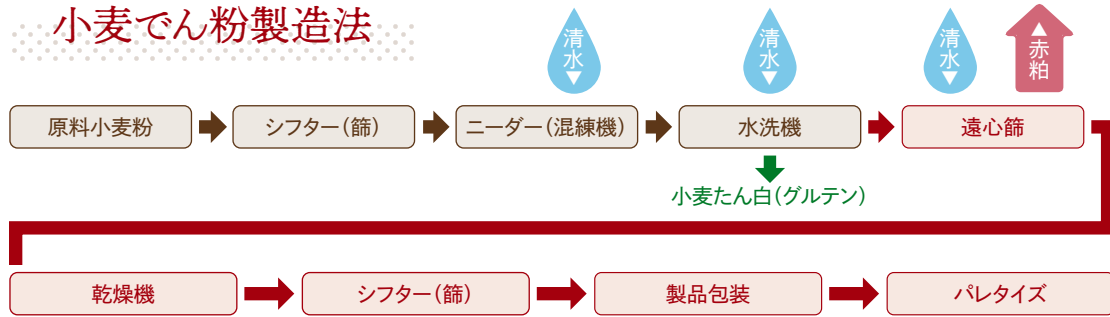
●製品ラインナップ

リキパール 7000

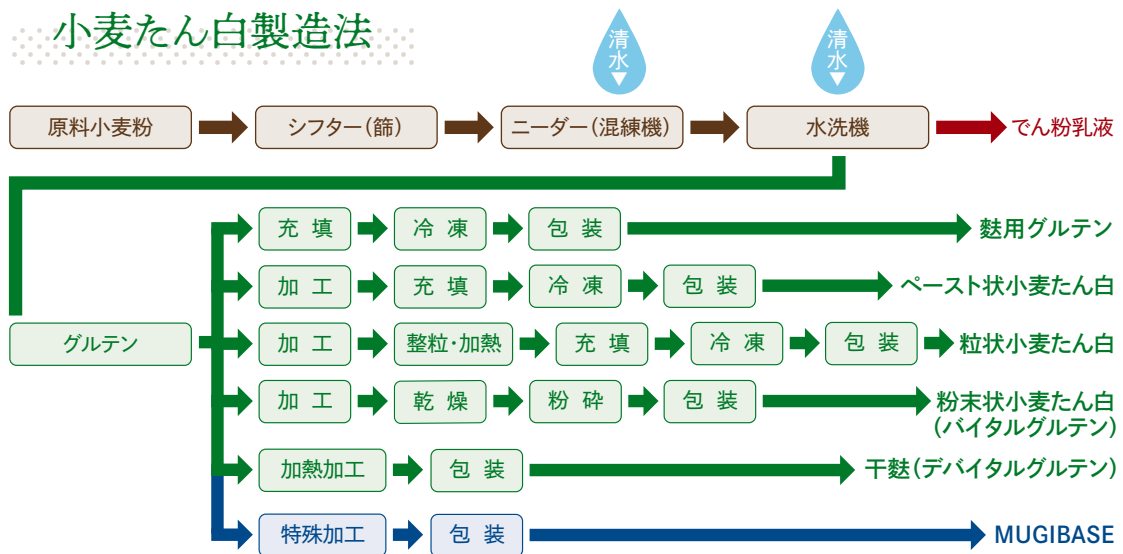


小麦でん粉、たん白の製造工程図

小麦でん粉製造法

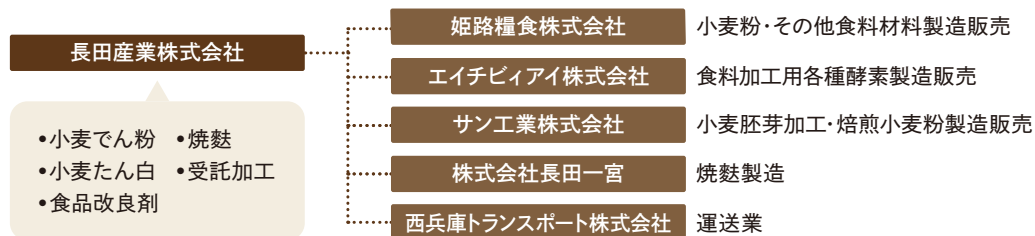


小麦たん白製造法



Nagata Sangyo Group

長田産業グループ



商号 長田産業株式会社
 創業年月日 昭和28年3月8日
 代表者 長田 伊知朗
 所在地 兵庫県宍粟市山崎町千本屋215
 TEL: 0790-62-1177 FAX: 0790-62-1219

