

食品改良剤

商品群として食品改良剤「リキパール」と麵用改良剤「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・歩留り及び糊持ちの向上）
- 仕様
荷姿10kg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10kg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麵用品質改良素材
- 仕様
荷姿10kg入り(粉末)
- 製品ラインナップ
リキパール753



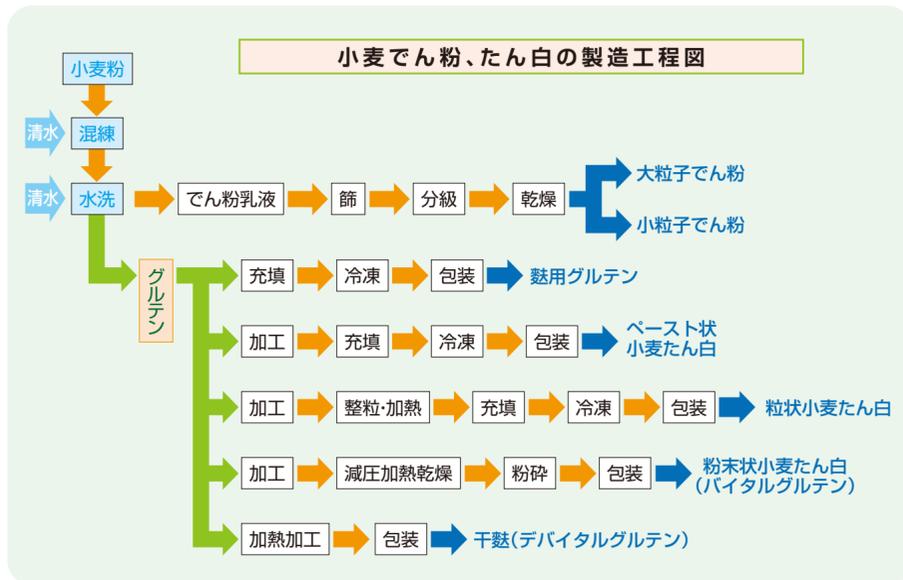
食品改良剤「リキパール7000シリーズ」

- 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10kg入り(粉末)
- 製品ラインナップ
リキパール7000

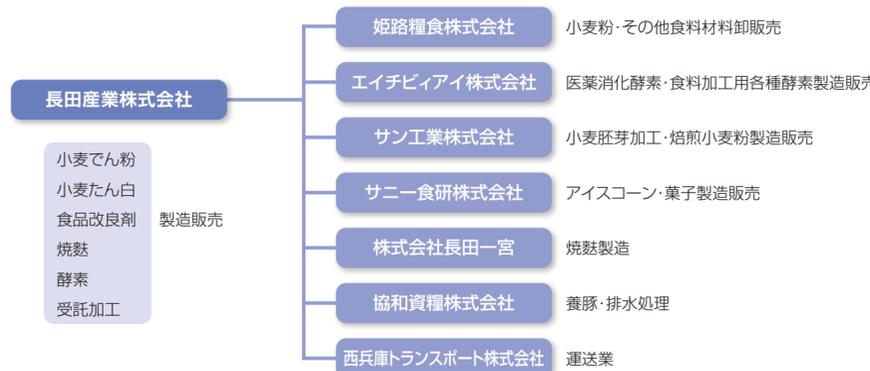
麵用改良剤「ほぐれパールK2」

- 用途
調理麺のほぐれ性向上における食品改良剤（噴霧タイプ）
（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10kg入り(粉末)
- 製品ラインナップ
ほぐれパールS

- 用途
調理麺のほぐれ性向上における食品改良剤（噴霧タイプ）
- 仕様
荷姿10kg入り(液体)
- 製品ラインナップ
ほぐれパールK2（濃縮品）



長田産業グループ NAGATA SANGYO GROUP



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

Nagata Sangyo

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

- 麩の素(青、赤、桃)
- 生グルテン
- グルミー S
- S&M 520R
- グルミー Y
- グルミー 100H
- S&M 510H
- グルクック
- グルメートビーフ
- グルメートチキン
- グルメート N
- S&M NB210
- グルメート E
- フメリット E300
- フメリット E75N
- フメリット A2
- フメリット G

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

		利用適性(利用用途)																						
		水産練り製品			畜肉製品		チルド・冷凍惣菜				小麦粉加工品				その他									
		ちくわ	揚げかまぼこ	魚肉ソーセージ	プレスハム	ソーセージ	ハンバーグ	メンチカツ	餃子焼売	コロッケ	チキンナゲット	バターミックス	ケーキドーナツミックス	製パン	たこ焼き	米パン	種類	餅類	餅類	餅類	餅類	餅類		
小麦でん粉	宝船、浮粉	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	丸食、特等	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	丸特	○	○	○							◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	壱等										◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	NPアルファーK、RM	○	○	○	○	○					◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	アルファーC2	○	○	○	○	○					◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	GU-8	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
	GT-4	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎		◎					◎	◎
GU-8HT										◎				○										
生小麦たん白(冷凍品)	麩の素(青、赤、桃)				○																		◎	
	生グルテン				○																		◎	
ペースト状小麦たん白(冷凍品)	グルミーS	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
	S&M 520R	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
	グルミーY	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
	グルミー100H	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
	S&M 510H	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
粒状小麦たん白(冷凍品)	グルクック	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
	グルメートビーフ						○	◎	◎	◎														
	グルメートチキン						○	◎	◎	◎														
	グルメートN(マグロタイプ)				◎																			
粉末状小麦たん白	S&M NB210(ビーフタイプ)						○	◎	◎	◎														
	グルメートE(無着色タイプ)						◎	◎	◎	◎														
	フメリットE300	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎					◎	◎							◎	
	フメリットE75N	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○	○							○	
植物性たん白製剤(食品素材)	フメリットA2	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○	○							○	
	フメリットG	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○	○							○	
	干麩																						◎	
	リキパール631																							
	リキパール632																							
植物性たん白製剤(食品素材)	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	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎														
パン用品質改良剤(食品添加物)	リキパール571C										◎	◎	◎	◎	◎	◎							◎	
	リキパール572C	○	○	◎							◎	◎	◎	◎	◎	◎							◎	
	リキパール573C										◎	◎	◎	◎	◎	◎							◎	
	リキパール591										◎	◎	◎	◎	◎	◎							◎	
酵素製剤(食品添加物)	ほぐれパールS										○	◎	◎	◎									◎	
麵用品質改良剤(食品添加物)	ほぐれパールK2																						◎	



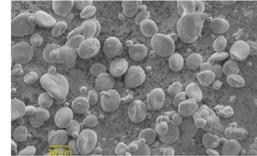
長田産業株式会社

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 μm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います。

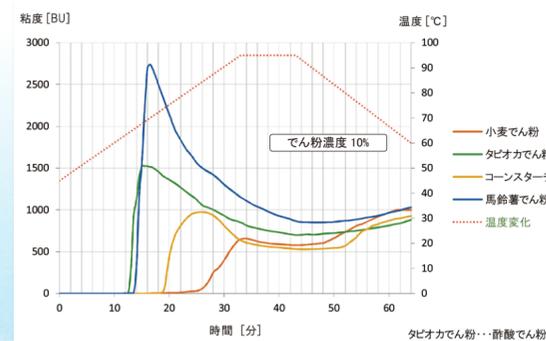


	小麦	タピオカ	コーン	馬鈴薯
粒度分布	1～40 μm	4～35 μm	3～26 μm	5～100 μm
粒度平均	10 μm	20 μm	15 μm	30 μm

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

品名	内容量	荷姿	白度	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	表示
宝船	25kg・20kg	クラフト紙	96.0	0.20	0.15	13.0	小麦澱粉または澱粉(小麦)
浮粉	25kg・20kg		95.5	0.25	0.18		
丸食	25kg・20kg		94.0	0.30	0.20		
特等	25kg・20kg		93.0	0.33	0.22		
丸特	25kg		90.0	0.51	0.25		
壱等	25kg		78.0	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・粉砕・分級したもので、水に速やかに溶解し、粘着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。

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。加水量を増やすため、歩留まり向上・食感改良につながります。

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。水溶性による沈降は遅く、再懸濁も容易です。
GT-4			0.30	0.22		
GU-8HT			1.40	0.20		

● 小麦でん粉



● アルファー化小麦でん粉



● 物理加工小麦でん粉



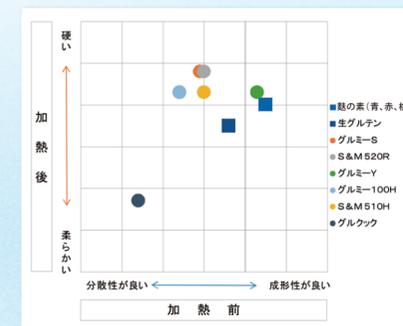
小麦たん白

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。

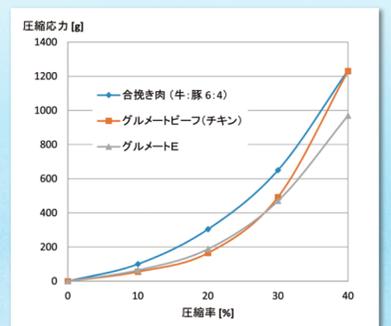
■ 冷凍小麦たん白

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。焼酎ではポリウレ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。
ペースト状たん白	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。
	グルミーS	10kg×2	480g/φ5mm	分散性に優れており、低温からレトルト加工までの広範囲加熱条件に適用し、強いゲル形成に特徴があります。
	S&M 520R	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	加熱によるゲル形成性、結着性に優れた特徴をもつレトルト加工用タイプです。
	グルミー100H	10kg×2・5kg×4	430g/φ5mm	油脂を抱き込み、結着性、乳化性に優れた特徴をもつレトルト加工用タイプです。
	S&M 510H	10kg×2	430g/φ5mm	色の白いソフトでしなやかなゲルが形成できます。
粒状たん白	グルメートビーフ	5kg×4	—	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れ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。
	グルメートチキン	10kg×2	—	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、栄養価の高いインスタント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	—	—	上記粒状たん白の性質に加え、多孔質構造を特徴としています。そのため、調味液とのなじみが良くなります。

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



■ 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水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、製菓、水産・畜産練り製品の改良剤として、広くご利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		360g/φ5mm	E300とA2の中間的なタイプです。適度なコシをつくれます。
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	

※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。

● 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)



● 粉末状小麦たん白

