

めん製品作りの良きパートナー

パルクトミー[®] M-3

「パルクトミーM-3」は健康食品にも用いられる天然のクロレラから抽出したエキスを主原料としたクロレラ抽出液製剤の麺用タイプで、麺製品の安定向上に優れた効果を発揮します。

天然素材を主体として作られておりますので、安心してご使用いただけます。

【 特 長 】

- 抱水、保水性に優れているため老化が遅く、包装後も汗をかきません。
- 麺にツヤ、透明度が増し、光沢のある製品が得られます。
- 茹でても麺のカド落ちがしませんので、茹で水が濁らず、歩溜まりも向上します。
- 適度な硬さと粘弾性に優れた製品になりますので、茹で伸びの遅い麺になります。

【 使用方法 】

- 小麦粉に対し、1%添加してください。
- 練り水と一緒にご使用ください。

【 内容成分 】

クロレラ抽出液・エタノール・塩・酵母エキス・グリシン・食品素材（水）

【 包 装 】 1.8L×6 本入 （段ボール箱）

10L リキッテナー コック付 （段ボール箱）

20L リキッテナー コック付 （段ボール箱）

《 分 析 試 験 結 果 》

《 茹 麵 》

試料名 / 添加量	線 径 (mm)	引張強度 (g/m ²)	伸 び (mm)	強 さ (g/mm)
パルクトミーM-3 無添加	2.85	2.60	55.9	145.3
パルクトミーM-3 添加 1%	2.75	2.72	59.0	161.1

試料名 / 添加量	1 時間後 の乾燥率 (%)	3 時間後 の乾燥率 (%)	8 時間後 の乾燥率 (%)	23 時間後 の乾燥率 (%)
パルクトミーM-3 無添加	2.0	4.6	35.3	58.0
パルクトミーM-3 添加 1%	0.9	2.8	19.3	32.1

試料名 / 添加量	線径 (mm)	線径 (mm)	引張強度 (g/m ²)	引張強度 (g/m ²)	硬さ (g/m ²)	硬さ (g/m ²)
	1 時間後	3 時間後	1 時間後	3 時間後	1 時間後	3 時間後
パルクトミーM-3 無添加	3.16	2.87	1.89	3.18	121.6	139.5
パルクトミーM-3 添加 1%	3.05	3.04	3.40	3.42	138.3	179.6

— 身体にやさしい食品材料を —

パルクトミー 化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代)FAX(03)3833-9176

茨城工場 〒306-0121 茨城県古河市駒込 881-7
TEL(0280)76-9931 FAX(0280)76-9932