



## 『パルクトミーNo.1 について』

「パルクトミーNo.1」とは健康食品で知られる淡水性天然緑藻類「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です。

自然の風味を生かし、素材の旨みを引き出す商品です。

## 「パルクトミーNo.1」の特長

1. 素材の旨みを引き出し、それぞれの材料とのバランスを整え後味を良くします。
2. 界面活性剤の働きをしますので泡立ちが良くなり、キメ細かな生地になります。
3. 保水性に優れているため、製品中の水分バランスを適度に調節することでしっとり感が続き、老化防止に効果があります。
4. 火の通りが良く、焼き上がりが均一になることで焼ムラのない製品になります。
5. 冷凍（冷蔵）ケース保管の際の乾燥を防ぎ、戻りを良くする効果があります。
6. 甘味等の味に影響を与えませんので、貴店の配合を変えずにご使用いただけます。

## [パルクトミーNo.1 の使用方法と効果]

．．．．．和菓子．．．．．

### 焼菓子・蒸し菓子

#### (使用方法)

- 生地を混ぜる際、生地総量の1%～1.5%を卵、水分物と共に加える。
- どら焼き等の平鍋もの、ワッフル等の彫り型もの場合は水を除く生地総量に対して1%を添加する。この場合、泡立てが早くなるので泡の立て過ぎに気を付ける。
- 焼き物で戻りが良すぎる場合は添加量を減らす。

#### (効果)

- 火の通りが良く表皮の色、形、食感等が良くなる。
- あんと生地の皮離れを防ぐ。
- 戻りが良くなり固くならず、老化の進行を遅らせる。
- 冷凍保存の際、乾燥を防ぎ戻りを良くする。
- どら焼き生地等のダレの防止。

### 餅菓子（もち米・道明寺・ぎゅうひ等）

#### (使用方法)

- もち米は水洗い後水漬けの際、米1升に対し10g～20gを加えて浸漬する。また手水に混ぜて使用すると効果が上がる。
- 粉の場合、粉の総量に対して1%を水と共に加える。
- 道明寺の場合は砂糖水に混ぜて使用すると良い。

#### (効果)

- 乾燥を防ぎ、固くなりにくくする。
- 古米の臭いを緩和し、風味を良くする。
- コシが出て餅の食感が良くなる。

### 水菓子（水ようかん・ゼリー・くず・寒天類）

#### (使用方法)

- 寒天を溶かした後、または煮上がり前に水を除く総量の0.7%～1%を加えて混ぜる。

#### (効果)

- 離水せず光沢が増すことでみずみずしく見え、食感が良くなる。

## あん（煮豆類）

### （使用方法）

- 小豆等を煮る場合、浸漬時に小豆に対し1%を加える。
- つぶし餡の場合、洗切り後、あんが煮詰まった頃に総量の1%を加える。
- こしあんの場合、総量（生餡＋砂糖）に対し1%を水に混ぜてから生餡、砂糖と煮る。

### （効果）

- 豆のクセや渋みが取れ、風味が増す。
- あんとみつの分離が無くなり、あんにツヤを出し甘味をまろやかにする。
- こしあんにする場合、絞った後のロスが減少し歩留まりが良くなる。
- シャリを止め、あんをみずみずしく保てる。

．．．．．洋菓子．．．．．

## 焼菓子（スポンジ・パウンドケーキ・マドレーヌ等）

### （使用方法）

- 卵のミキシング開始時または材料を混ぜる時、総量に対し1%を加える。

### （効果）

- 卵の泡立ちが良くなり、キメ細かな生地が出来る。
- 注) 泡立て時間が早めになるので泡の立て過ぎに注意する。
- 火の通りが良く均一に焼き上げ、ソフトな焼き上がりになる。
- 表皮の色、光沢、形、食感等が良くなる上、保水性に優れやわらかさを保つ。
- ボリューム感が出て、カマ落ちを防ぐ。
- 冷凍保存に適し、戻りが良くなる。

## クリーム類（生クリーム・バタークリーム）

### （使用方法）

- ホイップ時に総量の1%を加える。

### （効果）

- 風味がまろやかになり、くちどけの良い商品になる。
- 生クリームに使用の場合、安定性に優れダレを防止する。

## (メレンゲへの使用方法)

○卵白・砂糖の総量の1%をミキシング開始時に加える。

### (効果)

- キメの細かい気泡を抱き込むため、気泡がつぶれにくくなる。
- 製品のパサつきを抑え、しっとりとした生地に仕上がる。
- 冷凍、冷蔵時の商品劣化を抑える。

## [卵白における「パルクトミーNo.1」の起泡テスト]

	無添加区	パルクトミーNo.1	
		0.5%	1.0%
攪拌直後	100	130	135
30分放置後	27	120	127
PH	9	9	9
泡の状況	ムラがあり泡が大きい	非常に細かい	非常に細かい

### [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）

### [表示方法]

クロレラ抽出液 または クロレラエキス

### [包装]

- 1.8リットル×6本入（段ボール箱）
- 10リットル（バッグインボックス） コック付
- 20リットル（バッグインボックス） コック付

# パルク 化学工業株式会社

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