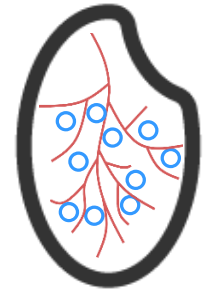


パルクトミーNo.1と米粉類の相性

I. もち粉と上新粉の構造

もち粉はアミロペクチン100%で構成されています。
上新粉はアミロペクチン約80%とアミロース約20%で構成されています。
アミロペクチンは吸水性が良く、水を取り込んだ際に枝状の構造の末端が開き、そこに水が入り込むことで「もちもち感」が出できます。これを糊化（ α 化）と言います。

A.糊化したアミロペクチン

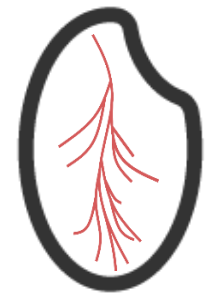


加熱・加水によって
A,Bの状態を反復する

II. アミロペクチンの老化

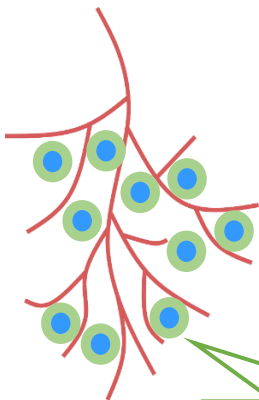
吸水性が高くなると離水の進行も早くなってしまいます。
そうすることで「もちもち感」がなくなり、硬化してしまいます。これを老化（ β 化）と言います。
しかし、老化してしまっても再度加熱・加水することでもう一度糊化することができます。

B.老化したアミロペクチン



III. パルクトミーNo.1と米粉の相性

パルクトミーNo.1を添加すると、クロレラの分子が水を取り囲み、界面活性の働きをして水同士の張力を弱めることができます。
枝状構造の開いたところに入り込んだ水を逃がすことなく保持してくれます。



パルクトミーNo.1が
水を囲んで保持します

IV. 冷凍時のパルクトミーNo.1の働き

水分が澱粉から剥離する事で澱粉の老化を早めてしまいます。
パルクトミーNo.1は冷凍耐性を向上させ、
冷凍保管時にも効果を発揮します。

— カラダにやさしい食品を —

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.