

Fcar トロオイルFC 技術資料

〔特徴〕

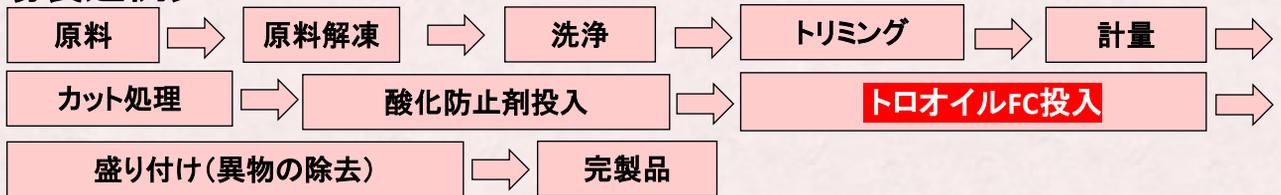
- ・低温でもソフトでクリーミーな油脂なので、加工時のハンドリングが容易です。
 - ・**添加条件** を変えることで、ネギトロの色調をコントロールすることができます。
- ※使用量目安は食品に対して **5.0~15.0%** です。



～ネギトロでの使用例～



〔現場製造例〕



〔配合例〕

原料	配合(%)
マグロ	90.0
トロオイルFC	10.0
合計	100.0

〔完成品〕

常温で使用



加温溶解しなくても流動性を持った物性です。

加温溶解し使用



常温で使用すると、白と赤のコントラストが強調され、簡単に手作り感を演出することができます。

まぐろの赤色を強調して、ツヤ感のあるネギトロになります。



ピンク色を強調したネギトロ

赤色を強調したネギトロ