

商品特徴

- ・ネギトロ用の粘調性がある液状タイプの増粘剤製剤です。
- ・ネギトロに添加・混合することで、食感を改良し冷凍後解凍時のドリップを防止します。
- ・使用基準があるCMCを基準範囲内に希釈した液状タイプですので、ネギトロにそのまま添加することができます。

表示

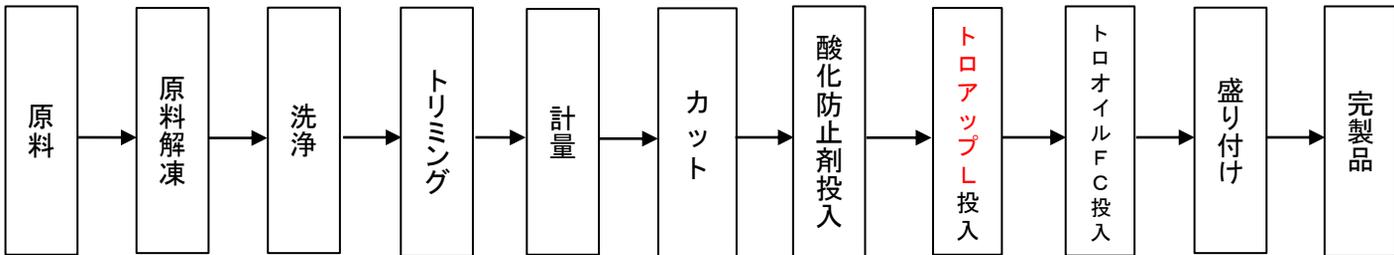
原材料表示: 増粘剤(CMC)、pH調整剤
アレルギー表示: 無

荷姿

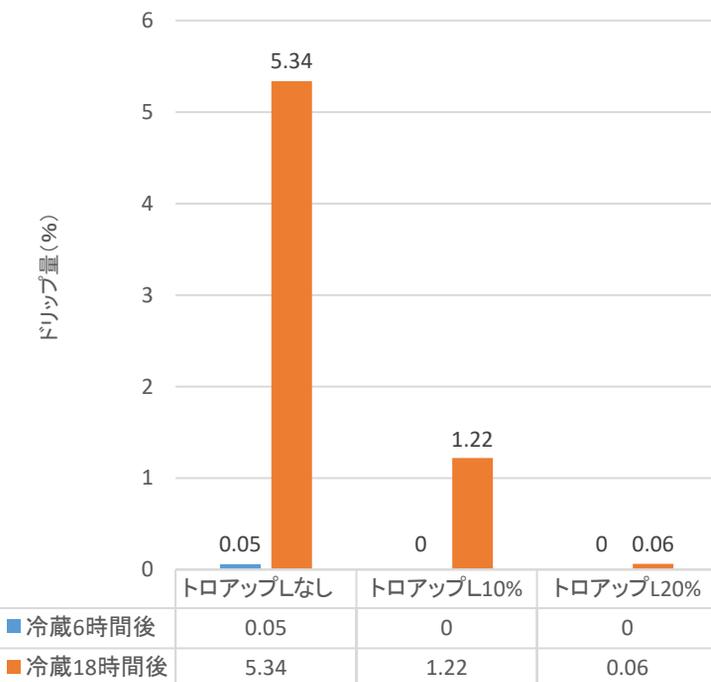
2kg × 5袋ダンボール入



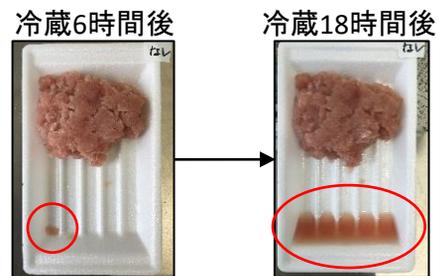
ネギトロでの使用方法



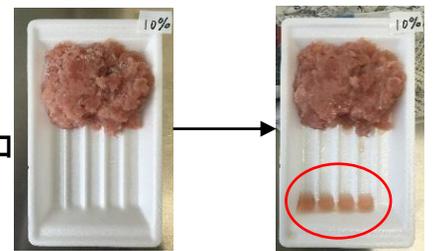
ネギトロドリップ量の比較(100gあたり)



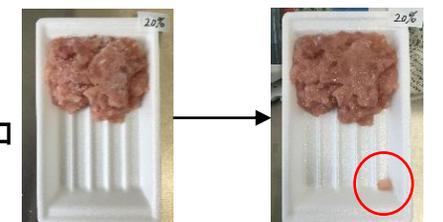
●トロアップLなしのネギトロ



●トロアップL10%のネギトロ



●トロアップL20%のネギトロ



※本比較試験ではキハダマグロを使用しております。また、本試験のネギトロには、pH調整剤及び酸化防止剤を使用しておりません。